n°7 GASTRONOMIE POUR TOUS

Cuisine | a&d

d'aujourd'hui et de demain

L 19107 - 7 - F: 6,90 € - RD

Belgique : 6,90€

Spécial recettes de montagne

Courchevel
La Clusaz
Annecy…



Et aussi :
notre sélection des meilleurs vins, les grandes gueules de Pudlowski, recettes pour petits chefs…

100 PAGES DE RECETTES CRÉATIVES, SIMPLES ET SAVOUREUSES

La Toscane en Ferrari



Le meilleur de l'Inde



Georges Blanc en toute simplicité



Yannick Alléno dans les étoiles



Alain Ducasse : retour à la nature



Recettes Norvégiennes



Une cuisine de mousquetaire à La Braisière

Avoir été cuisinier dans les équipes de Michel Guérard et d'Alain Dutournier, deux grands prêtres de la cuisine du Sud-ouest, ça laisse des traces. Et Jacques Faussat, originaire de Beaumarchais, près de Marciac, dans le Gers a gardé son âme d'enfant devant l'épaule d'agneau confite, le carré de cochon noir de Bigorre, les gibiers, le foie gras, les champignons et un verre de jurançon ! Dans son auberge chaleureuse, animée par son épouse et sa sœur en alternance, matin et soir, le maître Faussat, assisté de Cédric, semble bienheureux avec sa petite brigade qui mijote et rôtit. Ses clients sont des fidèles de cette cuisine canaille. Des assiettes serrées, des cuissons parfaites et une qualité irréprochable. Les piquillos sont farcis aux calamars avec une tête de veau jus à l'encre ; le foie gras est servi avec un simple





chutney à l'ananas ; l'œuf s'enrobe d'homard pressé, le rouget est mariné aux épices douces que l'on accompagne volontiers d'une crème de raifort ; le perdreau, cuit en pastilla, croustille avec l'empreinte du chou blanc farci… Alors, Jacques Faussat devient pointilliste et ajoute des éclats de noisette dans l'assiette en esthète des saveurs. Révélé en 2002 par le Trophée Jeanmaire, étoilé depuis 2004, affublé de 3 toques dans le dernier Guide France GaultMillau, Jacques Faussat perpétue un savoir faire de tradition et ses créations sont magistralement de son époque. Une adresse à ne chuchoter qu'aux connaisseurs !

La Braisière
54, rue Cardinet, paris 17e
Tél : 01 47 63 40 37
Fermé samedi à déjeuner et dimanche.
Menus à 38 €, 54 € et 64 €



La table feutrée du Petit Céladon

Alors que l'hôtel Westminster, au charme très britannique, fête ses 200 ans, il faut saluer sa belle table du « Céladon », qui se transforme en « Petit Céladon » le samedi et le dimanche. La cuisine de Christophe Moisand est toujours aussi délicate et inventive. Aucune faute de goût chez cet épicurien qui aime cuisiner les plats avec douceur et rigueur. On y entre par l'hôtel ou par la rue Daunou, avant ou après avoir fait ses courses chez Repetto ou chez Cartier. Laissez-vous gagner par cette ambiance « hôtel particulier » : jolis vases en céladon, fauteuils larges et confortables, lumière douce et tables moirées. Le champagne Deutz Classic est à l'honneur à l'apéritif. Coup de chapeau à Franck Barthonnet le maître des lieux, vigilant et réactif au moindre désir du client. Les quenelles de saint jacques sont servies dans un bouillon de crabe vert au curry et les oeufs cocotte et gambas bio rôties s'embaument d'un coulis de crustacés. Cela donne deux belles entrées vedette. Comme le chef aime la cuisine indienne, il propose pour suivre une lotte rôtie au tandoori, avec des morceaux fondants de butternut (variété de courge). La caille farcie aux champignons et foie gras est une pure merveille. Bien dorée, elle semble laquée comme à Canton. Comment ne pas apprécier les cocos de Paimpol qui ajoutent de la joie au plaisir. Enfin, saluons le nouveau pâtissier Arnaud Xolin qui suggère des gâteaux « au plateau » : il fait des merveilles avec le caramel et le chocolat, qu'on se le dise !

Le Petit Céladon
À l'Hôtel Westminster
15, rue Daunou, Paris 2e
Tél : 01 47 03 40 42
www.leceladon.com
Ouvert les samedi et dimanche. Menu à 55 € avec une bouteille de vin.





Le menu d'exception au Bistro du 17e

Saluons l'initiative de Willy Dorr pour ce menu unique à 38 € comprenant un apéritif, une entrée, un plat, un dessert, la bouteille de vin pour deux, et un café Lavazza. Qui dit mieux ? À Paris, c'est sans doute le meilleur rapport qualité prix qui puisse exister. Onze entrées sont proposées + une entrée du jour, neuf plats + le plat du jour, et le choix entre des fromages comme un chèvre cendré, un camembert au lait cru, et dix desserts. Le chef Jean-Jacques Jouteux a visé juste.

Les deux oeufs cocotte triomphent dans des ramequins blancs avec une onctueuse crème de morilles. Le saumon de Norvège est fumé en cuisine, mais vous pouvez préférer le gâteau landais de pomme de terre au foie gras. Pour suivre, je vous conseille de choisir la sole, façon meunière que le maître d'hôtel découpe en salle ; elle est proposée avec une purée d'huile d'olive extra vierge. Un régal ! Quant au dessert, le Bistro du 17e, comme tous les cinq autres adresses de Willy Dorr à Paris, a fait sa réputation avec son « Baba bouchon » arrosé d'un rhum de la Martinique, auréolé de crème fouettée, sa crème brûlée à la vanille de bourbon et son millefeuille caramel au beurre demi-sel. À première vu le décor est plutôt classique avec nappes blanches et chaises Louis XVI, mais le bar éclairé par des néons comme à Miami Beach en fait l'adresse très parisienne du moment.

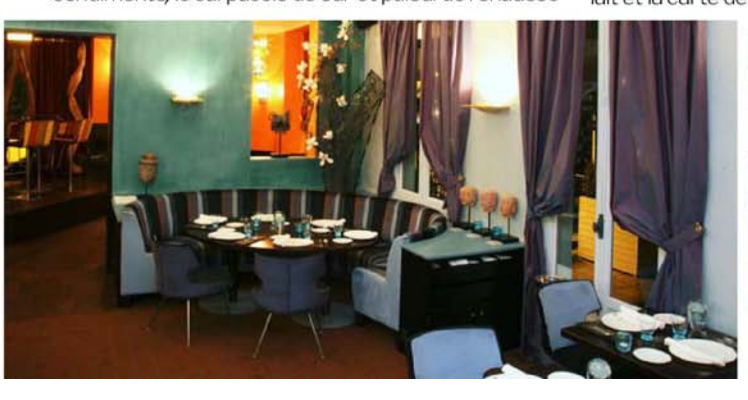
Bistro du 17e
108, avenue de Villiers, Paris 7e
www.bistrocie.fr
Ouvert tous les jours. Menu unique à 38 €. Menu pour enfant à 22 €.



Le Chamarré Montmartre et ses créations exotiques

En voilà une belle planque à Montmartre. Que dis-je ? Un refuge pour gourmands joyeux. Car la cuisine du sieur Antoine Heerah – connu d'abord par son « Chamarré » des Invalides – est une des plus créatrices et des plus sensuelles du moment. Alors, l'épicurien salive en grimpant vers la Butte. Finie la cuisine ampoulée du temps de « Beauvilliers ». Place à la légèreté et à l'exotisme. Avec des tons bleu et chocolat, le décor s'accorde avec les notes salées et sucrées du chef qui est aux aguets dans sa cuisine de verre surplombant la grande salle.

En ouverture, le « cocktail du chef », punch planteur à base de rhum blanc et de rhum ambré, donne la première émotion. Saluons la belle idée d'une crème de persil racine, achard de légumes, jouant avec un vin de Loire Savennières « Le Bel ouvrage 2005 » de chez Damien Laureau, suggéré par Nesrine Hafsia, la sommelière. La dégustation continue avec le poulpe haché avec des condiments, le carpaccio de bar et palourde rehaussé par un morceau de poutargue suave, et des crevettes bleues à la pulpe de citron. Le clou du repas ne se fait pas attendre : un splendide maquereau de Noirmoutier snacké (sic) grillé et jus d'agrumes qui donne l'impression d'avoir été laqué. Même précision dans la cuisson avec le cochon de lait croustillant et le sanglier corse rosé au jus de cochon. Du grand art. Réjouissant, comme les « agrumes en folie » le savarin créole, glace au riz au lait et la carte de rhums à découvrir au bar. Ambiance décontractée en salle.





Le Chamarré Montmartre
52, rue Lamarck, Paris 18e
Tél : 01 42 55 05 42
www.chamarremontmartre.com
Menus à déjeuner : 17 €, 25 €, 45 €.
Menus à dîner : 52 €, 65 €, 115 €

Saveurs d'ailleurs *de*

Gilles Brochard

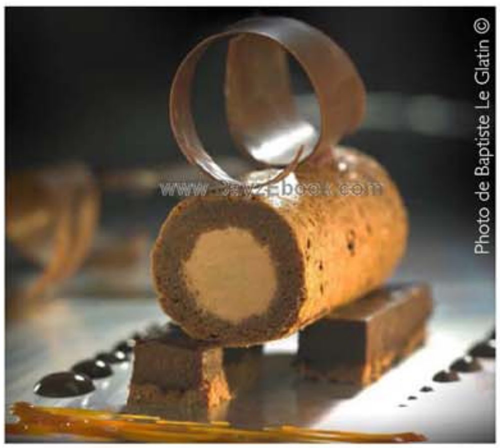


Un cheese cake japonais chez Angélina

Dans sa politique de création dans la continuité, Angélina, salon de thé situé en face des Tuileries, ne cesse de surprendre tous les gourmands restés fidèles au « Mont Blanc », le gâteau emblématique de la célèbre maison. En effet, l'Alsacien Sébastien Bauër, 32 ans, venu de l'équipe de Pierre Hermé, ne cesse de concocter des nouvelles gammes qui rajeunissent le plateau des gourmandises. Outre la « Tartelette Eva », pâte sucrée, crème brûlée à la vanille de bourbon et fève de Tonka, crème de mascarpone, ganache chocolat noir et framboise, le « Paris-New York », pâte à choux aux amandes associée à un praliné croustillant amande et noix de pécan, il faut saluer un classique revisité : le « Cheese cake Saori ». Inspiré par son adjointe japonaise, Sébastien Bauer a donc construit un dôme composé d'une mousse au cream-cheese, d'une gelée de fraise et d'une coquille croquante au chocolat blanc sur un sablé croustillant au citron vert, et surmonté par une petite guimauve à la fraise ! Un délice qui plait aussi aux Français.... Angélina a fait un petit, au château de Versailles : un comptoir de produits à emporter et que l'on peut déguster sur une terrasse de 80 places.

Angélina
226, rue de Rivoli, 75001 – Paris. Tél : 01 42 60 82 00
Ouvert tous les jours de 9 h à 19 h. Pâtisseries de 5, 9 € à 7, 5 €
Angélina Versailles
Porte Saint-Antoine ou Grille de la Reine. Entrée du Petit Trianon.
Ouvert tous les jours sauf le mardi de 12 h à 18 h.

Le roulé au chocolat de Jérémy Le Calvez au Bretagne



Résumer la Bretagne au kouign-amann serait un peu réducteur. Région réputée pour ses bonnes tables, il en est une où le pâtissier s'est fait remarquer depuis qu'il a repris en main la carte sucrée. Jérémy Le Calvez officie à l'hôtel-restaurant Le Bretagne, à Questembert, village charmant du Morbihan situé à quelques kilomètres de Vannes. À 26 ans, ce passionné de thé, de chocolat et de fruits, travaille aux côtés d'Alain Orillac pâtissier et cuisinier qui maintient depuis quelques années l'étoile que le Michelin leur a décernée. Et pour cause : la table y est tout autant savoureuse que du temps du chef Georges Paineau, à qui il a succédé. Lauréat ou finaliste de plusieurs concours sucrés, Jérémy Le Calvez, qui a suivi des stages chez Pierre Hermé, Alain Ducasse et Gaston Lenôtre, cultive la rigueur, l'imagination et l'élégance. Son sablé breton au fromage blanc et agrumes, sa « Sphère fondante » au chocolat sur un lit de poires pochées aux épices, comme son « Alliance Darjeeling Kunquat », crémeux à la confiture de kunquat et vanille, crème au Darjeeling et biscuit streuzel (sic) au chocolat blanc sont de pures merveilles. Et l'on aime par-dessus tout son distingué et croustillant Biscuit roulé au chocolat noir, mousse de thé Panyong, ganache infusée au thé. « Il est patient, passionné et créatif », dit de lui quelqu'un de son équipe. De l'étoffe des grands !

Le Bretagne et sa résidence
13, rue Saint-Michel - 56230 – Questembert – Tél : 02 97 26 11 12
www.residence-le-bretagne.com - www.chateauxhotels.com

La Révolution des saveurs signée Conticini



Avec Philippe Conticini, c'est toujours la révolution en marche. Une révolution du goût, du sucré, des textures, du croustillant comme du fondant. Ce grand tentateur devant l'éternel n'a jamais été aussi en forme. Il nous le prouve en ouvrant sa « Pâtisserie des rêves », beau cadeau offert aux Parisiens et aux gourmands de passage depuis septembre dernier. Chercheur « es-pâtisserie », Conticini, que nous avons connu à la Table d'Anvers, puis chez Pétrossian et Peltier, a réussi le pari de revenir au « grand classicisme », comme il dit, revisitant avec la grâce d'un esthète les valeurs sûres de notre enfance : le millefeuille du dimanche, le saint-honoré, le paris-brest, les éclairs, la tarte tatin, la tarte au citron ou le moka. Sa boutique est un enchantement : il expose sous des cloches de verre ces grands gâteaux au format familial que l'on peut acheter aussi en part individuelle. Il ne triche pas avec une sophistication masquée. Au contraire, il joue sur la simplicité, la légèreté et un design bien de son temps. Alors, avec style, il ajoute une coque aux éclairs, donne une forme rectangulaire à son saint-honoré habillé d'un feuilletage inversé, compose son exceptionnel paris-brest, « couronne gorgée de crème », en l'agrémentant d'un coulant au praliné. Même les coffrets en carton pour emballer ces trésors alléchants sont jolis, d'un rose qui n'aurait pas déplu à la comtesse de Ségur. Conticini nous offre aussi comme cadeau de fin d'année un album éblouissant : Sensations, 288 recettes de pâtisseries (Minerva, 470 pages 45 €), pour tout savoir des petits secrets du maître, l'un des plus audacieux et des plus méticuleux pâtissiers d'Europe. Car il signe d'autres desserts rares comme sa tartelette à la noisette, ou ces fruits noirs acidulés, lait de coco grillé et cette rhubarbe concentration de jus de fraises, à servir en verrine. On retiendra aussi son « Mistral gourmand, retour vers quand j'étais petit », pour l'amour du carambar ! Un chef d'œuvre. Nous donnons raison à Joël Robuchon qui signe la préface de sa bible gourmande : « Je reste convaincu que les plus grands desserts sont ceux qui plaisent aux enfants. » Alors, à eux de juger le travail de ce rêveur enchanté !

La Pâtisserie des rêves, boutique de Philippe Conticini
93, rue du Bac, Paris 7e. Tél : 01 42 84 00 82
www.lapatisseriedesreves.com

Marc Veyrat, du bio sous le chapeau

« Marc Veyrat se refait une santé, l'Auberge est momentanément fermée », nous informe inlassablement le répondeur de ce qui était le meilleur restaurant du monde (20/20 au Gault & Millau). Le magicien savoyard a fermé son mythique établissement sur les rives de Veyrier-du-Lac à Annecy et rendu ses 3 étoiles... Une gloire fauchée en plein vol sur les pistes neigeuses en 2006. Grave accident de ski. « Comme en cuisine, j'ai pris des risques »... Opération, rééducation, invalidité partielle... Fin d'une histoire faite d'expéditions aussi élevées en altitude que matinales pour récolter les herbes et plantes rares entrant dans la confection d'une cuisine novatrice et moléculaire avant l'heure ? Non, fin d'un épisode. Marc Veyrat se relève lui-même pour relever le défi de la malbouffe, partant en combat pour le bio. Il a lancé son fast-food bio où l'on cuisine sans attendre une minute. « Ma politique est simple : on doit provoquer le frémissement et la jouissance des papilles avec des produits de base sains ». Le premier Cozna Vera est situé à Annecy-le-Vieux et le grand chef compte en ouvrir d'autres à Genève et à Paris. « Nous allons rendre aux gens leur dignité alimentaire »... Chapeau l'artiste !

7, avenue de Chavoires, 74940 Annecy-le-Vieux.



Tél. : 04 50 63 41 65. http://coznavera.eu

À consommer sur place ou à emporter : hamburger bio + frites bio : 9,80 euros ; soupes modernes, écume virtuelles : 5,80 euros. Bocaux consignés : poulet curcuma, bourguignons, tartiflettes, clafoutis salés, légumes oubliés, nems, wraps, sandwichs...



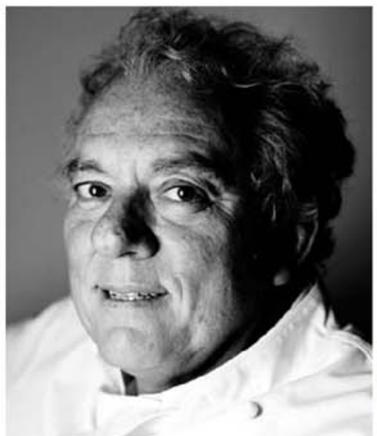
Sur les toits du Palais de Tokyo

Bienvenue chez Art Home (prononcer « Arôme »), une expérience culinaire unique à vivre sur les toits du Palais de Tokyo. Gilles Stassart et son équipe accueillent chaque midi et chaque soir un maximum de 12 convives à leur table nommée Nomiya. Dans cette architecture de verre et de métal jouissant d'une vue exceptionnelle sur Paris, ce projet artistique s'articule autour d'un espace convivial intégrant un lounge pour prendre l'apéritif, une cuisine laissant entrevoir le travail du chef, ainsi qu'une unique et grande table. Pour que le repas soit étonnant, pas question de divulguer à l'avance le détail du menu... Gilles Stassart réalise chaque jour une nouvelle performance ! Artisan d'une cuisine créative, le chef résident marie allègrement art plastique et art culinaire, s'amusant à dédramatiser l'art contemporain pour permettre au plus grand nombre d'en apprécier sa dimension ludique et sensorielle. Une belle façon de réhabiliter des moments d'échanges rares.

Réservations uniquement via le site dédié : www.art-home-electrolux.com. Déjeuners et dîners de 12 personnes. Tarifs : déjeuner 60 euros – dîner 80 euros.

Michel Rostang, Art & Gastronomie

Au restaurant Michel Rostang (à deux pas de l'Arc de Triomphe), le plaisir des yeux précède celui du palais. Préférez-vous une ambiance art contemporain entre César, Niki de Saint Phalle et Arman, art Nouveau sous une étonnante verrière d'époque, ou art Déco dans le salon Lalique ? Michel Rostang a su créer plusieurs ambiances différentes dans un même lieu. Fils, petit-fils et arrière petit-fils de grands cuisiniers amoureux de la gastronomie, il poursuit depuis plus de 30 ans cette aventure familiale. Doublement étoilé, le chef pratique l'art culinaire d'antan en créant une cuisine subtile et inventive aux notes élégantes. Une cuisine en virtuosité, fantaisie, tradition et savoir-faire, entre les fondements de la cuisine classique et les touches contemporaines qu'il ajoute à ses plats... Une cuisine qui célèbre la terre et la mer, le cuit et le cru, le croquant et le moelleux. Le produit de saison est au cœur de la création : le gibier, les cèpes, la truffe blanche ou noire, les oursins, les coquilles Saint-Jacques... Et toujours la fameuse « Quenelle de brochet soufflée à la crème de homard comme le faisait Jo Rostang » qui vaut, à elle seule, un détour vers cette grande table Relais & Châteaux !



20, rue Rennequin, 75017 Paris.

Tél. : 01 47 63 40 77.

www.michelrostang.com

Menu de Saison à 159,50 euros.

Quenelle de brochet soufflée à la crème de homard comme le faisait Jo Rostang : 57,50 euros.



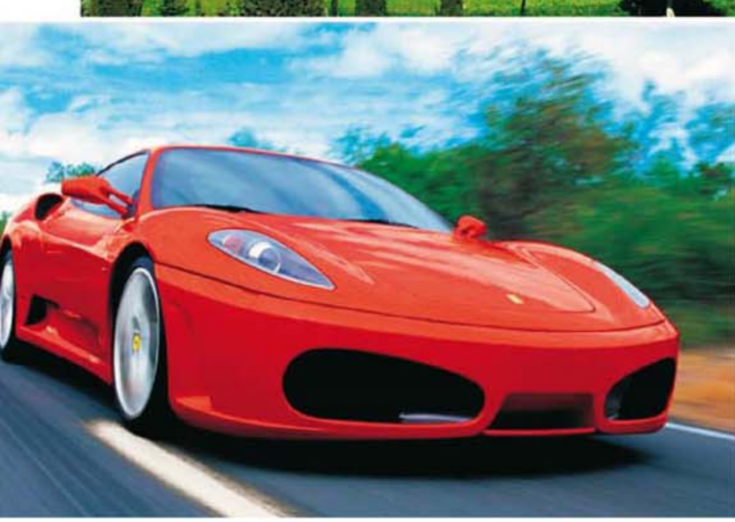
Le Montalembert, un restaurant lettré

Attention, voici notre coup de cœur du moment. Quand d'excellentes nourritures terrestres côtoient le gratin des nourritures intellectuelles, ça se passe au Montalembert, en plein cœur de Saint-Germain-des-Prés, place des éditeurs (Gallimard, Grasset et le Seuil sont à proximité). BHL et Arielle D., Philippe Sollers et Jean-Christophe Grangé y possèdent leur rond de serviette. Car le Montalembert commence par un délicieux paradoxe : faire oublier qu'il est un hôtel ! Les fidèles apprécieront les changements réguliers de la carte et la créativité du Chef David Maroleau. Après des débuts aux USA, il s'initie auprès des grandes cuisines françaises dont le Plaza Athénée, fait un détour par la Grande-Bretagne avant de revenir à Paris, où il rejoint Michel Troisgros aux côtés de Fabrice Salvador. Le jeune chef de 31 ans puise son inspiration dans les cuisines légères, méditerranéennes et exotiques. « J'ai à cœur d'y mettre une note plus acidulée, plus light, en somme une touche de féminité ». Chaque plat est servi en version gourmet ou dégustation selon l'envie du moment : Risotto Carnarolli à la carotte et au gingembre ; Filet de Saint Pierre, riz à la salsa verde et câpres ; Cheese cake Oréo et vanille, coulis de fève Tonka... Une cuisine savoureuse mêlant habilement le sucré-salé et les saveurs d'ailleurs à celles du terroir.

3, rue de Montalembert, 75007 Paris. Tél. : 01 45 49 68 03.
www.montalembert.com . Ouvert 7 jours/7, de 12h à 22h30 non-stop.
Environ 50 euros à la carte (entrée, plat, dessert).

La bellissima Toscane, terre et
muse des primitifs florentins,
au volant d'un bolide mythique…
"Mammamia, è fantastico" !





Périple rouge

Par Natalie Florentin
Photos : Jean-Christophe Florentin - DR

Au rythme des oliviers, des vignes et des cyprès, sillonner la Toscane au volant d'une Ferrari… Flâner dans Florence, la ville musée et Sienne, la ville chef d'œuvre. Admirer un tableau de Botticelli, découvrir les vignobles du Chianti, écouter un opéra de Puccini… Comment résister à cette alchimie mêlant nature, culture, et… Frime ?

Sagement alignées sur le petit port de plaisance de Ladispoli, à une quarantaine de kilomètres de Rome, les trois Ferrari rutilantes aux courbes sensuelles frappées de l'emblème du célèbre cheval noir cabré sur fond jaune, ne passent pas inaperçues. Trois Ferrari dont, me dit-on, la toute nouvelle F430 F1, mazette, "meravigliosi" !
Le rouge vif tranche sur le bleu profond de la mer Tyrrhénienne. "Pourquoi les Ferrari sont rouges ? parce que le rouge est plus rapide" affirmait sans rire Enzo Ferrari.
Rouge, couleur de la force, de la combativité, de la frime. Effectivement, trois Ferrari roses garées sur un petit port de plaisance italien feraient un peu gadget. Là, ce n'est pas le cas. Il s'agit de tester très sérieusement, en avant-première, une partie du Red Style Tour, notez : "Un privilège réservé chaque semaine à six couples au monde seulement". Ce n'est pas de la gnognotte : Red Travel, tour-opérateur basé à Londres, propose de vivre une expérience unique lors d'un voyage dans l'âme de l'Italie. Les 8 jours du Red Style Tour offrent le meilleur de la dolce vita : séjourner dans des hôtels luxueux, visiter des villes d'art merveilleuses, traverser des paysages somptueux… Au total, 1 000 km d'un périple qui comprend Rome, Sienne, Assise, Florence et Pise, au volant de trois Ferrari différentes. La bellissima Toscane, la plus belle campagne du monde, terre et muse des primitifs florentins, au volant d'un bolide mythique, Mammamia… Voilà qui est alléchant et qui change des embouteillages parisiens en Smart, des châteaux de la Loire à vélo ou du survol de Louxor en montgolfière (pour les plus blasés).

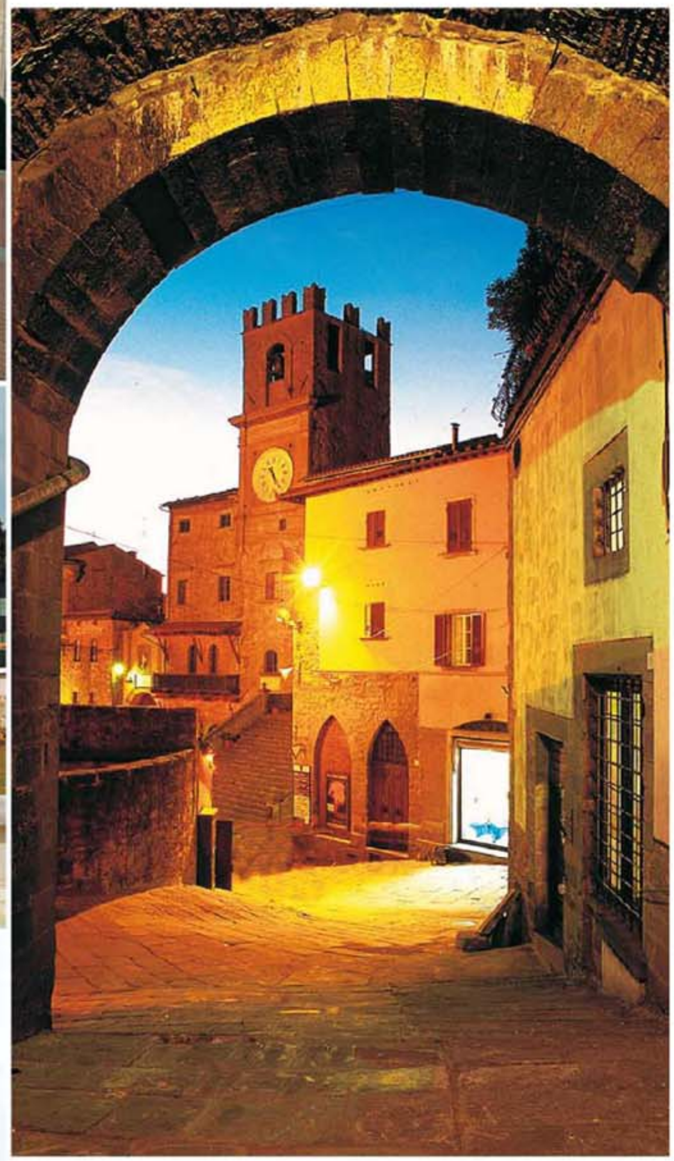
Une légère brise chargée d'embruns marins, de sel et d'iode, me picote les joues et fait cliqueter le mat des nobles voiliers. À la terrasse du restaurant local, dans un joyeux brouhaha polyglotte, nous sommes une quinzaine de journalistes excités venus des quatre coins de l'Europe (Suisse, Belgique, Allemagne, Grande-Bretagne, et même Russie…) à assister au briefing sur les techniques de pilotage d'une Ferrari. Les organisateurs sont un peu nerveux. À 150 000 euros la bestiole affriolante (approximativement, nous ne sommes pas à 20 000 euros près), il ne faudrait pas que l'un d'entre nous finisse sa course dans un champ de tomates-mozzarella.

"Pourquoi les Ferrari sont rouges ?
parce que le rouge est plus rapide"
affirmait sans rire Enzo Ferrari.

Deux heures après et trois petits tours de chauffe plus tard, la caravane s'élance sous les regards interloqués et concupiscents des témoins de la scène. Quoi de plus bluffant et glamour que de conduire une Ferrari ? Une Ferrari décapotable, of course ! J'ai donc jeté mon dévolu sur la 360 Modena F1 Spider. C'est cheveux et chevaux au vent que je rallierai la première étape, les Thermes de Fonteverde en compagnie de mon équipier, un journaliste allemand que j'appellerai Michael Schumacher pour simplifier. Nous conduirons à tour de rôle. En tête de ce cortège pas vraiment discret, une Alfa Romeo (jaune canari !) chargée de nous ouvrir la route, suivent les 3 Ferrari puis le VIP shuttle avec les bagages et… Les journalistes malchanceux (et grincheux) ➤









LES 8 JOURS DU RED STYLE TOUR OFFRENT LE MEILLEUR DE LA DOLCE VITA : SÉJOURNER DANS DES HÔTELS LUXUEUX, VISITER DES VILLES D'ART MERVEILLEUSES, TRAVERSER DES PAYSAGES SOMPTUEUX...

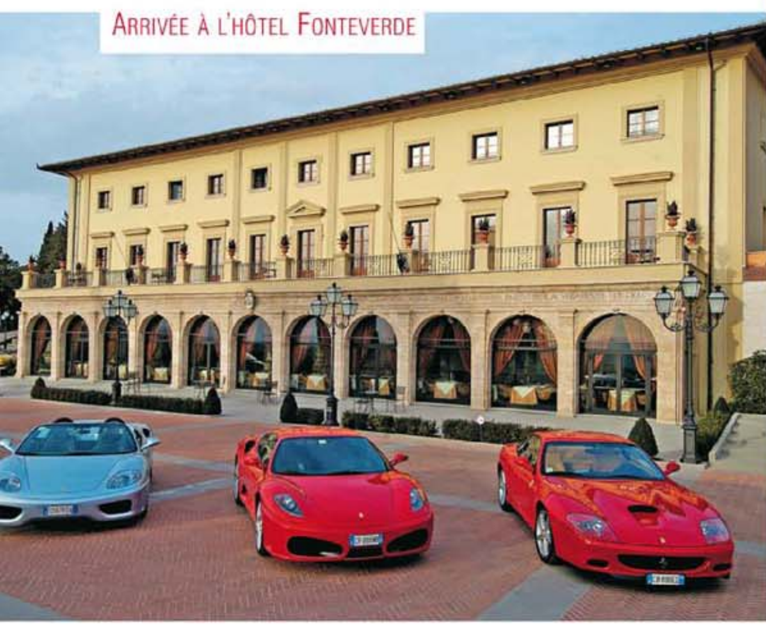

Départ du port de Ladispoli

qui devront attendre le lendemain pour piloter. Dans le rugissement rauque du moteur, les cyprès et les champs d'oliviers défilent sous mes yeux. Une exquise lumière reflète les collines qui ondulent et les villages pittoresques qui s'égrènent comme un collier de perles. Au volant, ce qui frappe, c'est la facilité de conduite, une tenue de route incomparable sur les petites routes sinueuses, des accélérations foudroyantes et pétaradantes dans les lignes droites. Schumacher, qui travaille pour un grand magazine automobile allemand, plus habitué à tester des monospaces que des F1, est intarissable sur Ferrari. Il a beau m'expliquer doctement et lentement dans un anglais parfait la différence entre un V8 et un V12 (cékoiça ?), l'importance de la fluidité de la boîte séquentielle à six rapports (Danke, yes, very important !), ne comptez pas sur moi pour vous retranscrire la leçon (Ich habe Kopfweh). De toute façon, les borborygmes et les vocalises mélodieuses du fameux "V8" couvrent sa voix. Vavavoum, la tête en l'air, je me sens pousser des ailes, je plane.

Dans le rugissement rauque du moteur, les cyprès et les champs d'oliviers défilent sous mes yeux.

Conduire une Ferrari, symbole véloce du luxe et du raffinement associés à la passion et à la performance, même pour une néophyte comme "moi je", est un pur plaisir. "La splendeur du monde s'est enrichie d'une beauté nouvelle : la beauté de la vitesse". Cette réflexion de je ne sais plus quel auteur italien aurait très bien pu


Conduite sur les routes toscanes


Arrivée à l'hôtel Fonteverde

être attribuée à Enzo Ferrari. Durant toute sa vie, "Il commendatore" n'a cessé de développer sa marque éponyme. À 21 ans, il fait sa première course, à 31 ans fonde l'écurie Ferrari et à 50 ans, crée sa propre marque. Impressionnant par son palmarès, Enzo Ferrari le fut aussi par son charisme auréolé de mystère, ce qui explique pourquoi il fut élevé au rang de mythe de son vivant.

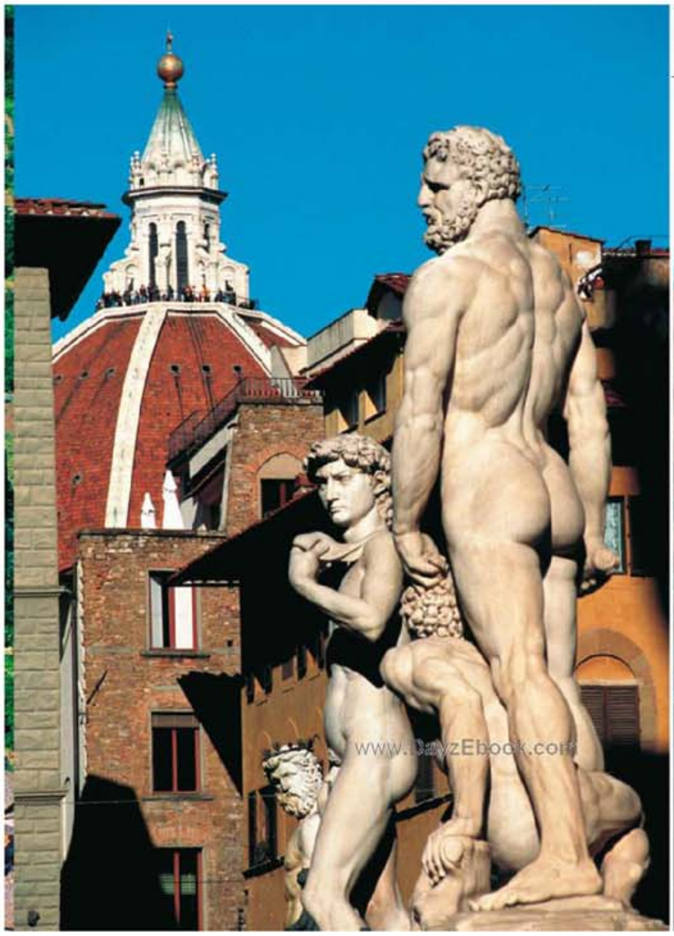
Le paysage poétique se teinte de reflets ocres, argiles caractéristiques de la vallée d'Orcia et de cette terre de Sienne qui a inspiré les grands peintres siennois de l'Antiquité et de la Renaissance. Nous arrivons au Fonteverde Thermes & Hotel, une résidence des Médicis restaurée dans le respect du goût de l'époque et agrémenté d'un centre thermal prisé, alimenté par la source Ferdinand 1er de Médicis, fondateur des premières thermes de l'histoire. ➤



Schumacher a enfin trouvé à qui parler et "moi je" de quoi me délasser. Je file enfiler mon maillot de bain pour me plonger dans la piscine thermale à 42°C. "Une eau sulfurée, calcique, magnésienne, fluorée, riche en minéraux bienfaisants pour l'organisme" me précise le médecin du centre en me faisant visiter les installations. Une chose est sûre : entre les vapeurs du parcours d'hydromassage à ciel ouvert, la vue panoramique sur les collines est époustouflante...

Deux jours plus tard, après quelques belles escapades dans la campagne Toscane (en Ferrari, faut-il le préciser ?), la cérémonie de remise du prix "Five Star Diamond Award 2005" décerné par l'American Academy of Hospitality Sciences à Red Travel pour son originalité, une soirée dégustation de vins au Castello Banfi, et moult bains d'eau thermale au Fonteverde, me voici de retour sur terre à Rome en VIP Shuttle. Mais pas n'importe où tout de même : à l'Empire Palace Hotel, un ancien palais de nobles vénitiens transformé en hôtel 4*, tout en raffinement et délicatesse. C'est bien connu : tous les chemins conduisent dans celle que l'on nomme l'Éternelle.

Renseignements et réservations : WWW.red-travel.com





Un périple de 1 000 km qui comprend Rome, Sienne, Assise, Florence et Pise, au volant de trois Ferrari différentes…
Une expérience unique lors d'un voyage dans l'âme de l'Italie !



Vins Divins

Idée Saint Valentin



Un amour de bloc de foie gras de canard et sa compotée de mangue au gingembre confit. Fidèle à sa tradition, Comtesse du Barry propose un " Amour de bloc de foie gras " de canard fermiers Label Rouge du Sud-Ouest et préparé comme autrefois, sans conservateur ni colorant. Accompagné d'une compotée aux notes délicatement épicées, composée de mangue rôtie et de gingembre, cette compotée mi-fruitée mi-corsée enivre, et l'instant d'un flirt avec le foie gras, offre un moment de magie aux amoureux. À déguster sur de belles tranches de pain au sésame légèrement toasté, accompagné d'un vin blanc liquoreux. Bloc de foie gras : bocal 90g - Compotée : bocal 50g - 14,95 euros



Condrieu Laurus, Gabriel Meffre. Comme ses voisines des Côtes du Rhône septentrionales, Condrieu est une appellation dont les vignes sont installées sur des versants abrupts qui dominent le Rhône et ne permettent pas la mécanisation du travail. Ce 100% viognier se caractérise par une belle robe aux reflets verts brillants. Le nez est déjà très ouvert sur les fleurs blanches : aubépine, chèvrefeuille. La bouche est complexe et élégante avec des notes d'abricot, typiques du cépage viognier et qui s'affineront au cours des 3 à 4 années qui suivent le millésime. 35 euros - Maison Gabriel Meffre – Le Village 84190 Gigondas

Domaine des Entrefaux - Les Pends - Blanc 2007. AOC Crozes-Hermitage. Très légèrement doré, le vin se caractérise au nez par sa finesse plutôt que par son opulence. L'alliance de la marsanne et de la roussanne donne à cette cuvée prestigieuse une belle puissance. Les Pends allie fraîcheur, élégance, franchise de goût, avec un équilibre septentrional et une minéralité très subtile en fin de bouche. Accords culinaires : apéritifs élégants, poissons crémés, viandes blanches. 16 euros





Château Coulon Vérédus. AOC Corbières. Vignerons depuis 1605, la famille Fabre est installée au château de Luc sur Orbieu dans les Corbières, belle région ventée du sud de la France. Elaborée à partir de raisins issus de l'agriculture biologique, cette cuvée révèle un nez de pruneau, de réglisse et un côté lacté de caramel. Accords culinaires : gigot en croûte, gibier. 14,25 euros



Vincent Giraudon - Vin de table Côte Roannaise. BCBG « Bon cru bon goût ». Vincent Giraudon n'a que 25 ans mais n'en est plus à sa première récolte. La cuvée BCBG est issue de Gamay noir à jus blanc. Sa robe pâle aux nuances rosées et son nez ouvert sur le fruit lui donne toute sa typicité. Ce vin offre des arômes fruités avec des notes d'agrumes et une belle fraîcheur en fin de bouche. Il se conserve 3 ans, mais prend toute sa valeur dans l'année. A boire dans sa jeunesse ! 4,20 euros



Jean- André Charial, Affectif rouge. Cette cuvée est composée de 60 % grenache, 20 % syrah et 20 % mourvèdre issus de la culture biologique. Elle présente une belle robe à reflets violacés, un nez à dominante de pruneaux avec des notes de sureaux, mûres et chocolat ; droiture et complexité en bouche avec une texture soyeuse ; touches de confiture de coing, de figues et de petits fruits noirs. Idéal pour accompagner l'agneau, les viandes grillées et les volailles rôties. 14,20 euros - Jean-André Charial – Mas de Carita – 13520 Les Baux de Provence



Château Montfollet le Valentin. Blaye 2006. Au cœur des meilleurs terroirs de l'appellation, cette propriété familiale de 67 hectares de vignes est située sur des coteaux d'argiles rouges et argilo-calcaires qui surplombent l'Estuaire de la Gironde juste en face des plus prestigieux crus de Margaux. Un très grand vin d'une belle couleur rouge sombre avec des reflets violets. Nez de griotte très puissant . En bouche l' attaque est ample avec des arômes de fruits noirs persistants. Les tanins très mûrs donnent un velouté tout en gardant un bel équilibre avec l' acidité. Cave du Blayais - La Cave des Châteaux - 9 lieu dit « Le Piquet 33392 Blaye Tél: 05 57 42 13 15 www.lacavedeschateaux.com



Bordeaux Supérieur rouge 2005 Château Vergnes Beaulieu. Ce 2005 offre sous une robe pourpre foncée, des senteurs intenses de fruits rouges mûrs, de sous bois, de grillé et de torréfaction. Les tannins forment une trame élégante, tandis que le boisé se fond agréablement. Parfait sur un civet de lièvre, il accompagnera également avec brio un bon Brie de Meaux. Des vins rouges et blancs depuis longtemps estimés, comme en témoigne l'article de 1894 de la revue « Encyclopédie Contemporaine illustrée » : « leur saveur et leur bouquet se rapprochent des vins de Sauternes et de Saint Emilion ». Bon sang ne saurait mentir ! 8.05 euros



Château la Verrerie, le Grand Deffand. Le Grand Deffand est une cuvée prestige du Château la Verrerie, composée à 95% de syrah et 5% de grenache. La robe est grenat, brillante aux reflets violacés. En bouche, des arômes de cuir, de cassis et de torréfaction. La finesse et l'élégance caractérisent ce vin qui allie caractère et moelleux. Il est idéal avec des viandes nobles ou un gibier. 26 euros - Château la Verrerie 84360 Puget-sur-Durance

Château Roubine. Tête de Cuvée Inspire AOC Côtes de Provence Rouge 2006.Niché au creux d'un cirque naturel bordé de pins et de chênes, le Château Roubine, Cru Classé des Côtes de Provence, s'étend sur plus de 112 hectares entre Lorgues et Draguignan au cœur du Var. Une configuration d'un seul tenant aux cépages diversifiés représentatifs de la richesse d'expression de ce terroir. Un nez où s'expriment la truffe, la cannelle et les senteurs des sous-bois. Un millésime très riche, à maturité lente qui donne des vins mûrs et fins. 22.50 euros





Le Saint-Emilion Grand Cru 2007 Antoine Moueix.
Une belle robe grenat, des arômes de fruits rouges relevés par des notes boisées. En bouche, il témoigne d'un bel équilibre. Ce Saint-Émilion Grand Cru a été vinifié, élevé et mis en bouteille au château Capet-Guillier à Saint-Hippolyte. Il est issu des meilleurs terroirs de Saint-Emilion : sur le tertre et les croupes calcaires des villages de l'appellation. A apprécier dès maintenant ou laisser vieillir 6 à 8 ans en cave.Il accompagne parfaitement les belles viandes rouges.15 euros



Le Terroir de Grès rouges. AOC Châteauneuf-du-Pape rouge 2006. Issus de sédimentation marine, les Grès Rouges sont riches en coquillages et présentent la particularité de bien retenir l'eau pour nourrir généreusement les vignes tout en étant bien drainant. Le résultat est à la hauteur : robe rouge profond pour un nez très racé de fruits rouges mûrs (cerise, confiture de mûre) sur trame d'épices douces. La bouche est solide, très structurée avec une très belle harmonie entre les tanins ronds et les saveurs de fruits rouges confiturés. Accompagnera gibier, viandes goûteuses et relevées. Il pourra se déguster dès à présent ou s'attendre de 5 à 7 ans en cave. 19,90 euros



Vin de grande garde. Juliénas Cuvée 2009.
A offrir pour déguster dans 20 ans : le millésime 2009 Jacques Gonard. Un millésime mémorable car cette année a été dans le Beaujolais exceptionnelle : un été chaud et un automne doux à souhait. Le résultat dépasse toutes les espérances : une séduisante robe rouge foncé à reflets violacés, des parfums de pivoine et de cassis poivrés et une bouche très corsée aux tanins charnus qui développeront rondeur et chaleur dans le temps. Car ce qui fait aussi l'exception dans ce Juliénas 2009, c'est sa belle capacité à bien vieillir qui en fait un parfait vin de garde. Juliénas «Mon 1er vin» - Prix franco pour 6 bouteilles
75 cl : 93 euros.
GFA du Vignard : Jacques Gonard 69840 Juliena
Tél : 04 74 04 45 20

Vins Divins



Arthur Metz - Cuvée Michel Léon Riesling Sélection. La maison Arthur Metz peut se targuer d'être le 1e acteur du vignoble alsacien. En matière de vendanges tardives et de grains nobles, le résultat est également à la hauteur de sa notoriété. La Cuvée Michel Léon, un Riesling Sélection Grains Nobles, est une parfaite démonstration du talent de la maison. Robe jaune or, pleine de promesses aromatiques, un nez marqué par des notes de fruits confits, de miel et d'épices. Un nectar idéal pour déguster une terrine de foie gras aux figues fraîches ou des gambas coco façon Thaïe. Ce très beau millésime est aussi le partenaire idéal des fromages corsés comme le Munster et l'Époisse. 25 euros



Champagne Comte Audoin de Dampierre, « Family Reserve ». Une cuvée divinement aristocratique, ficelée à la main. Un vin prestigieux qui fera honneur à un risotto au safran, un bar de ligne simplement grillé ou encore des filets de pigeons servis rosés. Dans son précieux coffret, accompagné de ses petits ciseaux dorés, soit en direct au 03 26 03 11 13 et chez les meilleurs cavistes : 80 euros



Chateau de Fieuzal rouge 2007. Situé au cœur du berceau historique des vins de Bordeaux, le vignoble du Château de Fieuzal s'étend sur l'une des plus belles croupes graveleuses de l'appellation Pessac-Léognan. Très réduite en quantité, la récolte 2007 sera pour le moins atypique. Un début de croissance végétative précoce a été quelque peu contrarié par des gelées printanières, ce qui a diminué le potentiel quantitatif de la récolte. De ce fait, les vendanges ont duré de manière inhabituelle afin de récolter les raisins dans des conditions de maturité optimales. La robe est d'un rouge vif avec des reflets pourpres. Malgré une proportion moindre de cabernet sauvignon on note des arômes bourgeon de cassis, épicés légèrement grillé typique de ce cépage. 22 euros



Domaine de la Baume. Cuvée Grand Châtaignier 2008. Situé sur la commune de Servian, entre Béziers et Pézenas, le Domaine de la Baume s'affiche comme une véritable figure du paysage vinicole languedocien. Médaille d'or au Concours des Grands Vins du Languedoc et Recommanded par Décanter et International Wine Challenge, le Grand Châtaignier 2008 en est le plus bel exemple.Une robe intense, rouge pourpre, donne le ton de ce splendide Merlot : celui de la séduction et du plaisir. Au nez, ce sont des notes intenses de cerises mûres et de framboises fraîches qui s'imposent. En bouche, les fruits compotés et les épices apportent de la complexité. Un bel équilibre, des tannins soyeux et une finale nette finiront de séduire l'amateur.Quels accords ? Idéalement proposé entre 16 et 18°C, ce Grand Châtaignier se mariera à merveille avec des côtelettes d'agneau simplement grillées, un rôti de bœuf dans le filet servi rosé ou encore une raclette pour un repas hivernal des plus convivial. Chez les meilleurs cavistes, 6,50 euros



Cuvée Odyssée 2007, un magnifique Mayran (Rhône). Un AOC Lirac paré d'une magnifique robe grenat profond aux reflets pourpres. Au nez, si la garrigue joue les premiers rôles, le fruit est également à l'affiche à travers des arômes gourmands de pruneaux et de petits fruits rouges. Complexe et concentrée, la bouche dévoile alors de jolies notes de poivre et de réglisse. Une attaque ample et des tanins particulièrement veloutés finiront de vous séduire. Se marie parfaitement avec une terrine de lapin aux pistaches, une tarte fine aux rougets et à la tapenade ou encore des côtelettes d'agneau simplement grillées. 8,80 euros



Domaine Gentile, (Corse). Muscat AOC du Cap Corse 2008. De cépages 100% muscat petits grains, et des vendanges manuelles avec tri très strict, font de ce muscat le petit joyau doré de l'Ile de Beauté… Se déguste aussi bien à l'apéritif, qu'avec du foie gras aux figues, ou tout simplement sur une tarte aux pommes caramélisées… 16 euros





Champagne Pannier. Brut Millésimé 2003, un champagne rare et raffiné. Médaille d'Argent au concours mondial de Bruxelles et médaille de Bronze au concours international du vin de Londres, le Brut Millésime 2003 Pannier s'impose aisément comme une cuvée hors du commun qui tient toute sa place à table en compagnie d'un tartare d'huîtres, d'un risotto aux langoustines ou encore d'une sole au beurre noisette. Chez les meilleurs cavistes : 29 euros, également disponible en magnum, 58 euros



Château de Fesles Bonnezeaux 2005. La cuvée unique et mythique. Une cuvée rare élaborée avec des raisins provenant uniquement de la fameuse parcelle "La Chapelle", le must de Fesles. Un vin unique devenu mythique. Une robe jaune étincelante, le nez est marqué par des notes de tilleul et de sureau alors qu'en bouche, ce sont les arômes de fruits (abricot, coing) et d'épices (vanille, muscade) qui se font remarquer. L'équilibre est parfait, la complexité au rendez-vous et la finale en longueur. Idéal avec le foie gras de canard ou d'oie poêlé. Cette cuvée d'exception fera également honneur à un saumon au beurre blanc, des fromages à pâte persillée ou encore une tarte Tatin à la mangue. 27,50 euros.



Lafon-Rochet 2007. Un grand Saint-Estephe. Lafon-Rochet, Grand Cru Classé de Saint-Estèphe, constitue indéniablement aujourd'hui l'un des plus beaux domaines de cette appellation dont seulement cinq furent classés en 1855. Il se caractérise par une robe d'un noir profond et un nez de fruits mûrs, de pruneaux, de figues... L'attaque est plutôt souple, ronde et grasse. Le sucre du raisin rejaillit sur le vin et lui donne de la douceur pour habiller une trame aux tannins serrés et une finale beaucoup plus virile. Ce très beau Saint-Estèphe, bien structuré, ira loin dans son évolution. Pour accompagner merveilleusement un rôti de boeuf cuit au sel ou encore un velouté d'artichauts aux truffes. 26 euros

Château Ferry Lacombe. Cuvée Fidis, AOC Sainte Victoire. Le domaine provençal mythique fait un retour remarqué avec une superbe cuvée AOC Côtes de Provence Sainte-Victoire. Raffinement, caractère et souplesse : une robe rubis aux reflets profonds, un nez marqué par des notes gourmandes de figues et de mûres. En bouche, la violette et la réglisse jouent la carte de la douceur et, les tanins, celle de la souplesse. Se déguste idéalement entre 16° et 18° où il mettra en valeur un tagine d'agneau aux artichauts, un magret de canard grillé ou les premiers gibiers de l'année. 14 euros

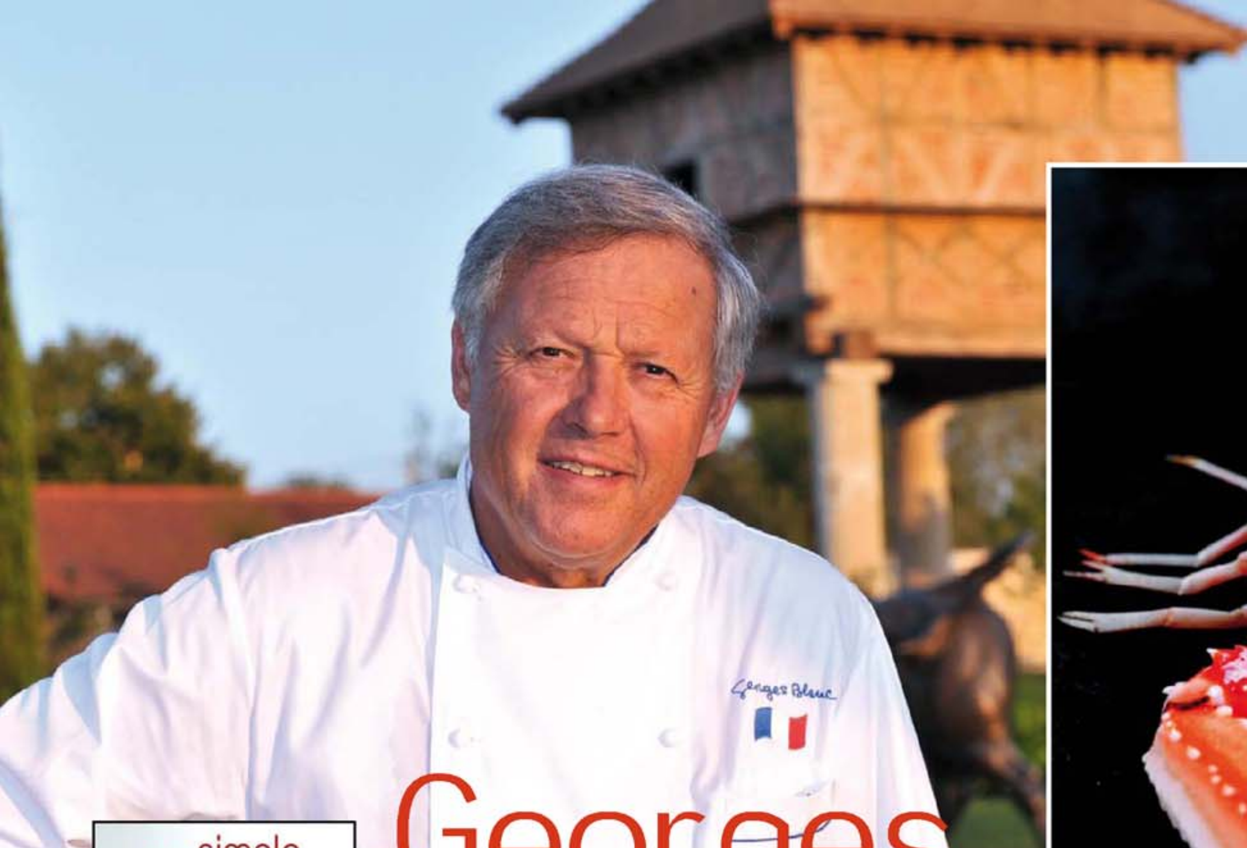


Et un petit Whisky pour finir ! Clan Campbell troque son kilt pour s'habiller d'un nouvel étui en métal noir et argent, inspiré de la mouvance actuelle Pixel Art (une technique assistée par ordinateur qui désigne la réalisation d'une image numérique pixel par pixel, en utilisant un nombre limité de couleurs). Il met en scène le blason de Clan Campbell, gaufré en relief pour nous immerger au coeur des terres du Clan Campbell, dans une Écosse profonde et mystérieuse. 12.50 euros.

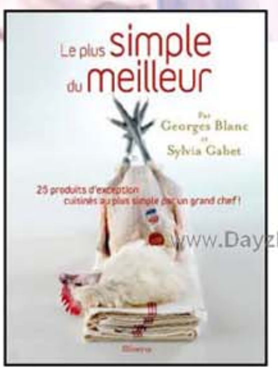


Mas de Lunes Réserve 2007. 90% Syrah et 10% Grenache, issu des meilleures parcelles de galets roulets du domaine languedocien. Complexe et racé, il se distingue par un nez intense et fruité, avec des nuances de confitures, de fleurs, de vanille mais aussi de cacao et de tabac. En bouche, on retrouve cette structure sans faille avec des tanins présents mais bien fondus. Il accompagnera idéalement un civet de lièvre ou un gibier en ragoût. 15 euros









Georges Blanc :

Le plus simple du meilleur

Georges Blanc :
Le plus simple du meilleur
avec Sylvia Gabet
Photos : Jean-François Rivière
Styliste : Catherine Madani
Editions Minerva

Pour ceux qui sont prêts à casser leur tirelire pour se procurer des produits d'excellence, Georges Blanc a concocté 50 recettes pour tirer le meilleur de 25 produits nobles de la gastronomie : homard, poularde de Bresse, foie gras, asperge, morille, truffe... Bien choisir et préparer ces produits d'exception et les cuisiner au plus simple pour les sublimer, tel est le défi relevé par ce grand chef étoilé, secondé dans cette tâche par Sylvia Gabet, cuisinière du quotidien. Un hymne au meilleur et à la simplicité qui ravira tous les gourmets !



Georges Blanc :

La life d'une histoire de famille

En 1929, le guide Michelin décernait une première étoile à Elisa Blanc, puis une seconde en 1931. Paulette Blanc reprendra le flambeau avant de le transmettre à son fils, Georges, en 1968. Il obtiendra la troisième étoile en 1981. Depuis, ce grand chef de Vonnas, un village situé en plein cœur de la Bresse, appartient au cercle très fermé des triple étoilés.



La langoustine

Dans les ports langoustiniers, c'est-à-dire de la pointe nord du Finistère à Oléron, on l'appelle Demoiselle. D'avril à septembre, les chalutiers spécialisés se lancent en pleine nuit à sa capture, au moment où la belle sort de son terrier creusé dans la vase pour se nourrir, aux premières lumières de l'aube. Les zones de pêche sont parfois à 2 ou 3 heures du port d'attache, par 80 à 130 mètres de fond. La pêche est dangereuse et technique : le maniement de ces gros chaluts de fond, au maillage réglementé pour préserver les espèces, n'est pas une chose simple. Et puis, une fois sorties de l'eau, il faut garder les prises vivantes, sans quoi elles perdent une grande partie de leur valeur. Les plus beaux spécimens — plus de 13 cm — prennent le nom de « langoustines royales », le nec plus ultra. Mais des demoiselles, d'une maison royale, ne devrait-on pas plutôt les appeler... princesses ?

QU'EST-CE QUI FAIT SA VALEUR ?
Le système de conservation des crustacés qui permet de garder les langoustines vivantes 48 heures est un procédé coûteux. Si le bateau n'en est pas équipé, il faudra qu'il vende sa pêche du matin à la criée de l'après-midi, et il restera à peine 24 heures pour que la langoustine finisse dans l'assiette du consommateur, ce qui est très court.

RECONNAÎTRE UNE BELLE LANGOUSTINE.
La taille minimale de pêche étant de 9 cm et la taille maximale des mâles allant jusqu'à 15 cm, on est très vite dans la catégorie « royale » de plus de 13 cm. Si les quatre paires de petites pattes sont bien roses, c'est que la langoustine est bien fraîche. Si elle bouge à peine, ce n'est pas forcément très grave, peut-être est-elle en train de se réveiller, endormie qu'elle était par le froid.

CE QU'IL FAUT PRÉSERVER EN CUISINE : QUELLE EST LA QUINTESSENCE DU PRODUIT ?
Sa chair raffinée et son goût puissant la placent pour certains comme le plus prisé des crustacés, devant même le homard et la langouste. Il faut dire que, bien fraîche, elle a un petit goût sucré extraordinaire, qui disparaît malheureusement si elle a été congelée.

L'ERREUR « SACRILÈGE » À NE PAS COMMETTRE.
Fragile, elle requiert très peu de manipulation depuis le bateau jusqu'à l'étal du poissonnier. Trop cuite, elle devient cotonneuse, perdant toute sa qualité de texture.

L'ASTUCE POUR EN PROFITER PLEINEMENT.
Avec les carapaces et les têtes, on peut faire un excellent coulis de crustacés.

LA PRÉPARATION PRÉLIMINAIRE.
Au moment de la décortiquer, il faut ôter le petit boyau noir au milieu de son dos, porteur d'amertume.

Les recettes

GEORGES BLANC.
- Pochées quelques secondes dans un court-bouillon - oui, j'ai bien dit : secondes - et servies avec une mayonnaise maison, c'est le plus simple et le meilleur. Mais ce que je préfère, c'est les cuire « minute », au dernier moment, saisies à l'huile d'olive.

SYLVIA GABET.
- C'est simple aussi, et la cuisson est presque instantanée.

GEORGES BLANC.
- Oui, on n'a que la sauce à préparer à l'avance.



Marinade de langoustines
à l'huile de citron vert, compotée d'oignons doux

Ingrédients pour 6 personnes

40 à 50 belles langoustines (6 à 8 par personne)
2 cl de jus de citron vert
10 cl d'huile d'olive plutôt neutre
Quelques pluches de coriandre
Quelques feuilles d'ortie ou fleurs de thym (pour décorer)

Pour la compotée :

3 oignons doux
30 g de beurre
1 c. à s. de sucre
1 brindille de thym
Sel et poivre

Décortiquez les langoustines en prenant soin d'ôter le boyau dorsal (gardez têtes et carapaces pour faire un coulis). Coupez les queues des langoustines en deux dans la longueur et placez-les entre deux feuilles de papier sulfurisé : aplatissez légèrement les queues avec la lame d'un grand couteau.

Mélangez le jus de citron et l'huile d'olive. Salez et poivrez. Badigeonnez les langoustines et laissez mariner au frais 30 minutes environ.

Pelez et hachez les oignons finement. Faites-les suer au beurre, puis ajoutez sel, poivre, sucre, thym émietté et laissez compoter sur feu doux 20 minutes environ.

Dressez la compotée d'oignons tiède dans les assiettes et surmontez de langoustines.

Décorez de coriandre et de feuilles d'orties ou de thym (facultatif).

Servez aussitôt.

Les plus du chef

GEORGES BLANC.
- Avec cette recette de marinade, pas de cuisson, donc nul risque de trop cuire ces divines demoiselles.

SYLVIA GABET.
- Et une drôle d'alliance sucrée-salée.

GEORGES BLANC.
- Qui répond à la pointe acidulée de la langoustine fraîche au naturel.

Vin conseillé

GEORGES BLANC
Le plaisir d'un vin blanc sec de Provence : un Bellet.

La volaille de Bresse
(poulet, poularde et chapon)

Il est rare qu'un livre de gastronomie parle de vers de terre ! Pourtant, il faut bien s'y résoudre en évoquant la Bresse, car si cette terre est devenue au fil du temps la zone de production de la volaille la plus raffinée qui soit, c'est grâce… aux vers qui la sillonnent ! En effet, la nature argileuse du sol bressan : limon jaune ou terre à pisé imperméable, décalcifié et humide, favorise la pousse d'une herbe riche et grasse et la présence de vers, mollusques et insectes, qui sont une nourriture de choix pour les volailles en liberté. Car la volaille de Bresse est une sportive, qui gambade à sa guise, prend le temps de croître naturellement, mène en fait une vie de pacha, pour nous donner in fine *le plaisir intense… de la chair de poule !*

C'est Brillat-Savarin qui, dès 1825, classe la volaille de Bresse au premier rang : « Reine des Volailles et Volaille des Rois », dans son fameux ouvrage La Physiologie du goût.

Elle bénéficie d'une AOC depuis 1957 – et le président du Comité interprofessionnel en charge de l'appellation n'est autre que… Georges Blanc !







Poularde de Bresse à la crème
au vin jaune et aux morilles

Pelez et coupez les oignons en quatre. Retirez le bout terreux des champignons, essuyez-les et coupez-les en quartiers. Écrasez les gousses d'ail en chemise (non pelées) avec la lame d'un couteau.

Faites chauffer le beurre dans une large sauteuse sur feu vif. Déposez les morceaux de poularde, salez et poivrez fortement. Ajoutez les oignons, les champignons, l'ail et faites dorer les morceaux de poularde environ 5 minutes de chaque côté. Versez le vin jaune et laissez réduire en grattant pour détacher les sucs caramélisés. Ajoutez la crème fraîche et faites mijoter à découvert 25 à 30 minutes.

Débarrassez les morceaux de poularde dans un plat creux préalablement chauffé et recouvrez d'une feuille d'aluminium.

Passez la sauce au chinois puis versez-la à nouveau dans la sauteuse. Ajoutez un trait de jus de citron et le curry. Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire et portez à ébullition juste avant d'incorporer les légumes.

Préparez les asperges (voir chapitre : L'asperge, p. 109). Blanchissez les pointes à l'eau bouillante salée – rafraîchissez-les immédiatement, s'il s'agit de vertes, dans un bain d'eau glacée. Glissez-les dans la sauce au dernier moment.

Préparez les morilles (voir chapitre : Les morilles, p. 138) : étuvez-les dans le beurre avec l'échalote hachée très finement. Ajoutez-les à la sauce juste avant de servir.

Ingrédients pour 6 à 8 personnes

2 poulardes de Bresse de 1,8 à 2 kg, vidées (abattis réservés), flambées et découpées en morceaux par le boucher

2 oignons

20 champignons de Paris moyens

4 gousses d'ail

200 g de beurre

40 cl de vin jaune (cépage savagnin)

2 litres de crème liquide

1 trait de jus de citron

1 c. à s. de curry

Sel et poivre

Pour l'accompagnement :

100 g de morilles fraîches (ou 25 g de morilles sèches)

1 kg d'asperges vertes ou blanches

30 g de beurre

1 échalote

1 c. à s. de crème fraîche

Les plus du chef

GEORGES BLANC.

– La garniture de morilles et pointes d'asperges est idéale au printemps, et l'ajout du curry est ma touche personnelle à une recette ancestrale. En automne, de gros cèpes dorés seront un complément parfait, en hiver, le gratin de courge (voir ci-après) et, en été, un bouquet de légumes avec quelques gousses d'ail confites feront pas mal l'affaire non plus.

SYLVIA GABET.

– Avec quelques girolles ?

GEORGES BLANC.

– Nichées dans le bouquet de légumes !

Vin conseillé

GEORGES BLANC

La complexité aromatique d'un vin du Jura blanc ou jaune.

L'aubergine

L'aubergine est une baie de grande taille, de forme oblongue, légèrement poire, qui n'est ni rare ni chère. Elle est de la même famille que la tomate et la pomme de terre, mais contrairement à ses consœurs, il n'y a pas de variétés qui soient meilleures les unes que les autres : rondes ou oblongues, noires ou blanches, elles ont toutes le même goût. En revanche, ce qui est intéressant avec l'aubergine, c'est que sa saveur riche et complexe la rapproche bizarrement d'un hôte de ces pages qui, lui, est rare et cher : le cèpe. L'aubergine, c'est presque du cèpe !

QU'EST-CE QUI FAIT SA VALEUR ?

Sa texture et son goût sont à s'y méprendre – en dégustation aveugle – proches de ceux du champignon le plus prisé de nos forêts, alors que dans les bois, l'aubergine n'y a jamais mis les pieds ! Elle est une fille cultivée des jardins méridionaux, sa pleine saison étant l'été pour la production locale, mais on la trouve importée d'Afrique du Nord toute l'année.

RECONNAÎTRE UNE BONNE AUBERGINE.

L'aubergine se récolte et se consomme avant la pleine maturité, sous peine de développer de l'amertume. Sa peau doit être lisse et brillante, le pédoncule bien vert, et à l'intérieur, la chair doit présenter des graines bien blanches.

CE QU'IL FAUT PRÉSERVER EN CUISINE : QUELLE EST LA QUINTESSENCE DU PRODUIT ?

Sa chair fine est une des moins caloriques, mais elle a tendance à absorber toute la graisse qu'on lui donne à boire – comme les champignons, d'ailleurs –, alors on doit agir avec discernement.

L'ERREUR « SACRILÈGE » À NE PAS COMMETTRE.

Elle s'oxyde dès qu'elle est au contact de l'air : il faut la travailler juste au moment de la tailler.

L'ASTUCE POUR EN PROFITER PLEINEMENT.

Il vaut mieux la peler car la peau est coriace, mais on peut néanmoins la cuisiner avec la peau.

LA PRÉPARATION PRÉLIMINAIRE.

Pour ôter l'amertume d'un fruit cueilli trop mûr ou pour l'empêcher d'absorber trop de matière grasse, on peut éventuellement mettre l'aubergine à dégorger au sel : saupoudrez les rondelles d'aubergine de gros sel, laissez dégorger 30 minutes puis rincez et essuyez avec du papier absorbant.

Les recettes

GEORGES BLANC.

– L'aubergine a toutes mes faveurs et je l'utilise dans de très nombreuses préparations. Mais c'est encore taillée en tranches fines, et confites à l'huile, que je la préfère.

SYLVIA GABET.

– Ou en gratin ?

GEORGES BLANC.

– Un joli gratin à l'épice, pour renforcer les arômes multiples de cette merveille potagère.







Lasagne d'aubergines
relevée de pimientos et aromates

Préparez une vinaigrette en mélangeant 10 cl d'huile d'olive avec la sauce soja, 1 cuillerée à café de gingembre râpé, le jus de citron, le cumin, 2 cuillerées à soupe de coriandre fraîche finement hachée, sel et poivre.

Lavez et séchez les aubergines. Coupez-les en tranches d'environ 5 mm d'épaisseur dans le sens de la longueur. Déposez-les à plat dans une poêle à bord haut et recouvrez-les d'huile d'olive. Salez, poivrez et ajoutez le reste de gingembre râpé. Faites cuire à petite ébullition sans coloration 2 à 3 minutes environ. Égouttez, éliminez la peau puis badigeonnez les aubergines avec la vinaigrette au gingembre. Terminez avec un peu de fleur de sel et quelques tours de poivre du moulin.

Lavez et essuyez les poivrons, coupez-les en deux et épépinez-les. Disposez-les dans un plat à four avec, dans le fond, les brindilles de thym et de romarin ainsi que les gousses d'ail coupées en quatre. Badigeonnez légèrement les poivrons d'huile d'olive, salez, poivrez puis recouvrez de papier d'aluminium. Faites cuire au four préchauffé à 210 °C (th. 7) pendant 30 minutes environ. Plongez les poivrons cuits dans un saladier d'eau froide, pelez-les puis taillez-les en tranches de la même dimension que les aubergines.

Dressez harmonieusement aubergines et poivrons sur une assiette plate en alternant les couleurs. Badigeonnez-les de vinaigrette au gingembre, ajoutez quelques tours de moulin à poivre et déposez des pluches de coriandre fraîche sur le coté, pour parfaire la présentation.

Ingrédients pour 6 personnes

6 aubergines
25 cl d'huile d'olive
1 c. à s. de sauce soja
3 c. à c. de gingembre frais râpé
1 c. à c. de jus de citron
1 pincée de cumin en poudre
1 botte de coriandre fraîche
2 poivrons rouges
2 poivrons jaunes
2 gousses d'ail
1 brindille de thym
1 brindille de romarin
Fleur de sel
Sel et poivre

Les plus du chef

GEORGES BLANC.

– Cette lasagne est une entrée végétarienne très fraîche pour l'été.

SYLVIA GABET.

– Ou une garniture ?

GEORGES BLANC.

– Aussi. Elle accompagne divinement un poulet rôti mayonnaise (poulet de Bresse, bien sûr, auquel on aura épargné l'épreuve néfaste pour le goût d'un séjour au réfrigérateur).

Vin conseillé

GEORGES BLANC

Un vin blanc corse : un Patrimonio.

Le bœuf

La révolution de l'élevage a commencé en Angleterre au XVIIIe siècle. Jusqu'alors, le bœuf était un animal de trait, peu consommé pour sa viande. À la campagne, la viande reine c'était le cochon. Mais la bourgeoisie montante des villes s'est éprise de viande de bœuf, poussant les paysans à cultiver ce nouveau débouché, en se spécialisant dans l'élevage et l'engraissement de bovins de qualité bouchère. Suivant l'exemple des gentlemen-farmers anglais, les Bourguignons s'y sont mis aussi, avec une réussite particulièrement éclatante.

Du Brionnais — cette région du sud de la Saône-et-Loire très propice à l'élevage, avec ses herbages sur des sols marneux et un climat néo-océanique — bénéficiant en outre d'un débouché porteur, le marché urbain de Lyon, et surtout d'une race locale très vigoureuse et apte à l'engraissement, l'élevage s'est peu à peu étendu à la province voisine, le Charolais. Le bœuf charolais est devenu le bœuf boucher par excellence : ancienne race à usage multiple, reconvertie en race bouchère, elle combine qualité de viande et faible teneur en graisse de la carcasse, qui lui vient de son passé de race de travail.

À l'Exposition universelle de 1867, la viande charolaise fut reconnue meilleure viande de boucherie, et elle s'expatria aux quatre coins du pays et même bien au-delà.

Le charolais est alors devenu synonyme de qualité et a obtenu le premier Label Rouge pour une viande bovine en 1974. Mais grâce à une grande capacité d'adaptation à tous les climats, on trouve aujourd'hui les charolais dans 80 pays, où ils sont très utilisés en croisement améliorateur sur les races locales, bien loin donc du petit village de Charolles de leurs origines !


www.Day4Ebook.com

Côtes de bœuf en cocotte

Ingrédients pour 6 personnes

2 côtes de bœuf avec os, de 650 g chacune
150 g de beurre
Sel et poivre

Sortez la viande du froid 1 heure avant cuisson. Salez dessus et dessous le plus uniformément possible.

Placez une cocotte sur feu vif avec 50 g de beurre et saisissez la viande 4 minutes environ de chaque côté. Retournez la viande sans la piquer, puis baissez le feu et arrosez les pièces en permanence pendant 18 minutes environ afin que la viande ne soit pratiquement jamais en contact avec l'air. Ajoutez quelques parcelles de beurre au fur et à mesure de la cuisson afin d'éviter une trop forte caramélisation du beurre. Retournez les côtes une dernière fois pour harmoniser la cuisson sur chaque face.

Éteignez le feu et couvrez la cocotte, le couvercle légèrement ouvert pour éviter d'avoir de l'humidité due à la condensation, pendant 20 minutes, soit un temps égal au temps de cuisson.

Poivrez la viande et découpez-la dans le sens de la largeur en tranches d'1 cm d'épaisseur environ. Réservez sur des assiettes préchauffées.

Décollez les sucs de la cocotte avec un petit verre d'eau et portez à ébullition en grattant à l'aide d'une spatule. Versez un cordon de sauce dans chaque assiette. Accompagnez de gratin ou tian de légumes, haricots verts au beurre, pommes sautées...

Les plus du chef

GEORGES BLANC.

– La cuisson en cocotte pour une pièce de bœuf est iconoclaste, mais elle présente bien des avantages : elle évite la carbonisation des sucs en périphérie – comme au barbecue ou à la cheminée.

SYLVIA GABET.

– Pour le temps de repos, on met le couvercle, c'est facile !

GEORGES BLANC.

– Et pour récupérer les sucs et confectionner un jus, c'est facile aussi !

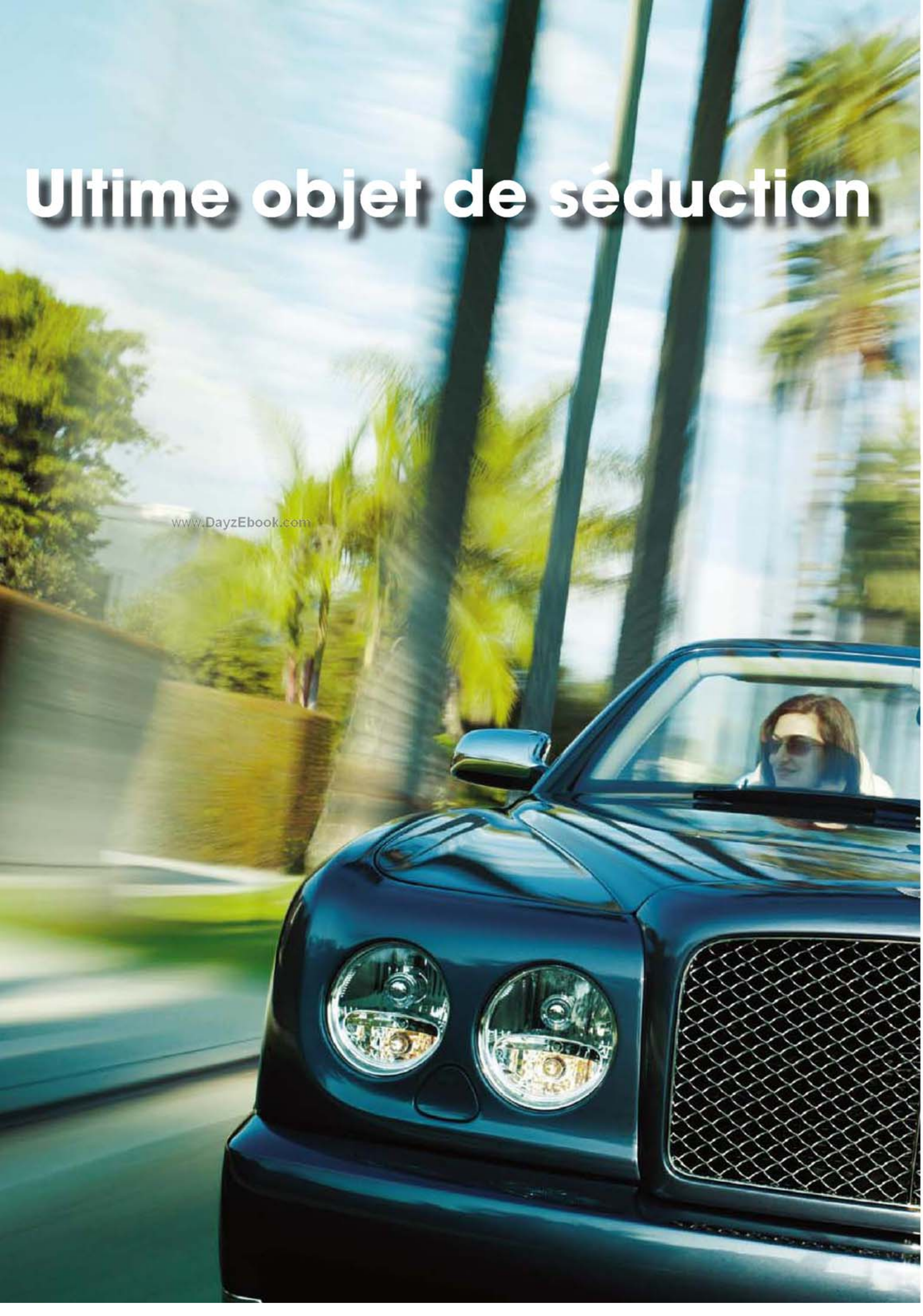
Vin conseillé

GEORGES BLANC

Le plaisir d'un grand pinot noir, un vin de Côte de Nuits : un grand cru de Gevrey-Chambertin.



Ultime objet de séduction



BENTLEY AZURE

Associant une qualité de finition exceptionnelle et un design classique à la toute dernière plate-forme haute technologie de la gamme Arnage, la Bentley Azure continue d'évoluer comme le cabriolet le plus élégant du monde, capable d'accueillir quatre passagers dans un confort suprême. Elle est désormais dotée d'origine de très nombreux équipements inédits, parmi lesquels la transmission automatique à six rapports et le système ESP optimisé qui rehaussent les performances et la dynamique de conduite et auxquels viennent s'ajouter d'autres systèmes de sécurité et améliorations ergonomiques visant à accroître le sentiment de facilité d'utilisation et de maîtrise.





PRÉSENTATION :

• Transmission automatique ZF à six rapports avec convertisseur de couple à verrouillage sophistiqué, garantissant des changements de rapport rapides mais tout en douceur.

• Nouveau système logique de programme de stabilité électronique (ESP) améliorant la dynamique et la tenue de route tout en intervenant de manière plus discrète lorsqu'une perte d'adhérence est détectée.

• Nouveau système de contrôle de la pression de gonflage des pneus.

• Système de téléphonie intégré rSAP Bluetooth.

• Ergonomie rehaussée grâce à un accroissement de 25 mm de la longueur de la colonne de direction et de la plage de réglage vertical du volant.

• Améliorations du design intérieur avec nouveau levier de sélecteur gainé de cuir et entourage chromé, permettant d'utiliser la fonction de transmission semi-automatique.

• Nouveau Centre d'Information Conducteur Thin Film Technology affichant des informations plus complètes et facilement accessibles.

GROUPE MOTOPROPULSEUR ET CHÂSSIS

La transmission automatique ZF à six rapports de l'Azure AM07 lui offre un avantage non négligeable sur sa devancière. Comprenant deux rapports supplémentaires, ce système d'avant-garde présente plusieurs atouts importants dont ne bénéficiait pas son prédécesseur :

• La gamme élargie des rapports a été précisément adaptée à l'Azure, garantissant ainsi une flexibilité, une réactivité et un raffinement encore rehaussés.

• La sensation de performance a également été renforcée grâce à un système de convertisseur de couple à verrouillage sophistiqué offrant des réactions plus rapides selon la position de l'accélérateur.

• Trois modes d'utilisation (Drive, Sport et Semi-automatique) permettent au conducteur de tirer le meilleur parti de la nouvelle transmission. Le mode semi-automatique peut être activé en amenant le levier de sélecteur en position de transmission manuelle séquentielle puis en le déplaçant simplement vers l'avant ou vers l'arrière.

Un système de gestion électronique sophistiqué assure la fonction majeure consistant à garantir des changements de rapport rapides mais en douceur, quel que soit le type de conduite. Le moteur et la transmission de l'Azure étaient gérés auparavant par des systèmes électroniques indépendants. Le modèle 2007 est, quant à lui, doté d'un système de gestion Bosch à commande électronique permettant de s'assurer que les deux organes fonctionnent comme un seul et même composant, constituant ainsi un groupe propulseur à la fois hautement réactif et extrêmement raffiné.

La dernière version de l'Azure présente d'autres caractéristiques importantes, parmi lesquelles le fonctionnement indépendant de la suspension sport et du réglage sport de la transmission, permettant au conducteur de définir séparément ses préférences pour chaque système • au moyen d'un bouton « Sport » monté sur la planche de bord pour la suspension et en sélectionnant le mode Sport à l'aide du levier de sélecteur pour la transmission. Parallèlement aux améliorations apportées au groupe propulseur de l'Azure, le système logique de l'ESP a également été optimisé. Le dispositif anti-patinage a été réétalonné de manière très minutieuse afin d'éviter toute réduction inutile du couple moteur et l'ESP contrôle désormais la stabilité générale du véhicule et non plus seulement les éventuelles pertes d'adhérence des roues. Cela réduit le niveau d'intervention requis pour rétablir la maîtrise du véhicule et permet d'exploiter au maximum la puissance du moteur.

MOTEUR

Affichant une puissance inchangée de 456 ch, le légendaire moteur V8 6,75 litres de Bentley continue d'animer l'Azure. Associées à la nouvelle transmission à six rapports, les performances de ce remarquable moteur ont toutefois été rehaussées si bien que l'Azure atteint désormais une vitesse maximum de 275 km/h contre 270 km/h auparavant et n'a

plus besoin que de 5,6 secondes pour abattre le 0 à 100 km/h contre 5,9 secondes précédemment. Malgré



ces améliorations, le niveau de rejets polluants et la consommation de carburant ont tous deux été réduits. Lorsque le premier moteur V8 a été construit dans les années 50, ses concepteurs ne pensaient pas qu'il serait encore utilisé par les ingénieurs de Bentley plusieurs générations plus tard. Ce moteur présentait déjà un design très avant-gardiste associé à une structure tout en alliage, un vilebrequin à cinq paliers de ligne d'arbre et un arbre à cames aux paliers très solides. « Les clients risquent d'être surpris si on leur annonce que le moteur V8 de leur Azure année-modèle 2007 a été utilisé pour la première fois par Bentley en 1959 », explique Brian Gush, Directeur Groupe propulseur et châssis de Bentley Motor. « Mais, en réalité, son design d'origine était si bien pensé que nous avons pu l'améliorer sans cesse pendant près de 50 ans. »

« L'évolution si exceptionnelle de ce moteur s'explique, entre autres, par l'emplacement des soupapes d'échappement situées haut dans la culasse, visant à l'origine à permettre une dissipation rapide de la chaleur afin d'obtenir un meilleur refroidissement du moteur. Cela nous a permis, plusieurs décennies plus tard, de chauffer le convertisseur catalytique grâce à la faible distance entre les soupapes et les catalyseurs, ce qui réduit le niveau de rejets polluants. C'est là l'une des raisons pour lesquelles ce moteur hors du commun existe encore aujourd'hui. »

Les deux nouveaux turbocompresseurs à faible inertie affichent une bien meilleure efficacité et ce à des régimes moteur plus faibles – leurs turbines atteignent leur régime maximum en deux fois moins de temps que leur prédécesseur – ce qui réduit considérablement leur temps de réponse et permet de bénéficier d'une évolution remarquable du couple à tous les régimes. En outre, un arbre à cames revu et corrigé et un tout nouveau système de poussoirs à galet ont permis d'optimiser le calage de la distribution et ainsi de rehausser de manière significative le raffinement du moteur. Ces modifications se traduisent également par un accroissement de la puissance et de la durabilité et permettent de respecter les normes européenne et américaine EU 1V et LEV 11.

CONCEPTION DE LA CAISSE

Répondant à un objectif de résistance à toute épreuve, la caisse de l'Azure est dotée d'importantes traverses de renfort qui ont été ajoutées au châssis de base emprunté à l'Arnage. Ces éléments en acier haute résistance sont montés dans les bas de caisse et se prolongent dans les montants A qui constituent la baie du pare-brise. Sous les parties avant et arrière de l'Azure, des barres de renfort transversales en fibre de carbone rehaussent la rigidité d'ensemble de la caisse malgré un poids très inférieur à celui de l'acier. Il en résulte un véhicule bénéficiant d'une rigidité exceptionnelle. Des systèmes de renfort sont également présents au niveau de la structure de caisse derrière les sièges arrière où un système de protection avancé en cas de retournement a été installé. Ce dernier détecte immédiatement tout risque de renversement du véhicule et déploie alors deux arceaux intégrés aux repose-têtes arrière. Associés à la baie de pare-brise renforcée, ils sont capables de supporter le poids total du véhicule en cas de retournement. Il va sans dire que beaucoup de temps et d'efforts ont été consacrés à la conception de la capote afin qu'elle soit à la fois esthétique et hautement fonctionnelle. Commandée hydrauliquement à l'aide d'un commutateur, cette impressionnante capote triple couche vient se replier sous le couvre-tonneau en 25 secondes seulement. Un logement séparé lui étant dédié, le rangement de la capote n'a aucune conséquence sur le volume très généreux du coffre qui a été conçu de manière à accueillir deux sacs de golf et des bagages à main.

DESIGN EXTÉRIEUR

L'équipe du design de Bentley cite le Park Ward S1 Drophead Coupé de 1955 et l'Azure de 1995 comme les modèles qui l'ont le plus influencée lors de la conception de l'actuelle Azure. A l'instar du cabriolet des années 50, ce nouveau modèle présente une caisse haute avec une simple ligne de ceinture qui court sur les deux flancs, souligne les épaulements arrière très marqués avant de se fondre progressivement. De même, la ligne de toit courte et épurée de l'Azure se retrouve dans son étonnante capote à sept arceaux qui confère au véhicule une allure indéniablement sportive lorsqu'elle est fermée.

« L'Azure est le dernier modèle d'une longue lignée de cabriolets Bentley très admirés et nous souhaitions qu'il reflète cet héritage de manière aussi évidente que possible », explique Dirk van Braeckel, Directeur du design de Bentley Motors. « La principale qualité d'un cabriolet quatre places est d'afficher toute sa grâce et son élégance lorsque la capote est repliée et de rester tout aussi séduisant lorsqu'elle est fermée. Nous pensons avoir atteint cet équilibre grâce à ses lignes esthétiques. »

Les passages de roue proéminents mettent en valeur les formes raffinées et effilées de la malle dessinant une ligne arrière en « fer à cheval ». Ces lignes élégantes inspirées de la première Bentley construite à Crewe, la MK6 de 1946, reflètent subtilement la puissance et les performances des organes dissimulés sous la caisse de l'Azure.

Les feux arrière à LED utilisent une technologie empruntée à la gamme du coupé Continental GT tandis que leur entourage chromé n'est pas sans rappeler les projecteurs de l'Arnage. Les sorties d'échappement, les boucliers et les bas de caisse en finition chromée rehaussent encore l'éclat de l'Azure.

DESIGN INTÉRIEUR

L'intérieur d'un cabriolet étant très souvent aussi visible que l'extérieur, l'équipe du design était consciente que l'habitacle spacieux de l'Azure devait faire passer le même message que son étonnante caisse.

« Le S1 Drophead Coupé de 1955 avait un intérieur incroyablement sobre mais luxueux », explique Robin Page, responsable du design intérieur de Bentley Motors. « Par exemple, les portes étaient dotées de simples accoudoirs recouverts de cuir; ce à quoi nous avons tenté de faire écho en équipant l'Azure d'accoudoirs gainés de cuir qui courent le long des flancs intérieurs du véhicule et semblent suspendus dans l'air, comme détachés des portières. »

« De même, nous admirions le cuir cannelé des anciens cabriolets Continental c'est pourquoi nous avons souhaité y faire référence par un grand nombre de garnissages en cuir à la fois chaleureux et conviviaux, habillant les sièges mais également le couvre-tonneau et soulignant ainsi les dimensions impressionnantes de la partie arrière. »

L'Azure AM07 bénéficie de diverses modifications intérieures, parmi lesquelles un nouveau levier de sélecteur gainé de cuir avec entourage chromé et un centre d'information conducteur Thin Film Technology inédit affichant des informations plus complètes et facilement accessibles. En outre, ce nouveau modèle est également doté d'origine d'un système de téléphonie intégré rSAP Bluetooth et d'un système de contrôle de la pression de gonflage des pneus.

CONCLUSION

L'Azure année-modèle 2007 est la preuve que Bentley reste le premier constructeur au monde, capable de créer des véhicules qui, associant une finition classique, un design contemporain et un luxe inégalé, ne peuvent être décrits qu'avec des superlatifs. En réalité, Bentley bénéficie d'une position unique, lui permettant de proposer des véhicules de très haute qualité aux faibles volumes de production, comme l'explique Ashley Wickham, ingénieur en chef.

« Il est indéniable qu'aucun véhicule au monde n'est à la hauteur de l'Azure. Il s'agit véritablement du cabriolet le plus élégant jamais conçu. »

Suscitant une admiration sans égal, l'Azure est un cabriolet Bentley classique reposant sur une plate-forme à l'ingénierie très largement éprouvée, capable de réaliser les rêves des clients recherchant une véhicule alliant exclusivité et performance et évoquant, comme aucun autre, le style de vie de la Côte d'Azur.







Cheval Blanc :

toujours plus haut, toujours plus près des étoiles !

(Starring Yannick Alléno)

L'Hôtel Cheval Blanc, **** luxe, situé au cœur du Jardin Alpin (la meilleure place au milieu des pistes du magnifique domaine skiable de Courchevel 1850) invite le chef 3 étoiles Yannick Alléno à signer sa nouvelle identité culinaire et revisite la cuisine des terroirs de hautes montagne à sa façon.
Pour interpréter cette partition exclusive, Yannick Alléno a choisi le jeune chef Denis Fetisson, prix Jacquart 2006 du « meilleur espoir de la cuisine française ». Yannick Alléno faisait partie du jury qui décèla dans sa cuisine et sa personnalité tous les ingrédients qui font les très grands. Entre Yannick Alléno et Denis Fetisson s'écrit alors très vite l'histoire d'une belle rencontre à la croisée des saveurs, à mi-chemin entre tradition et invention. Une collaboration tout shuss !



Tapas de montagnes
Collection Le Verre et l'Assiette
Editions Glenat

Après une première saison à Courchevel au sein de l'Hôtel Cheval Blanc, Yannick Alléno chef triplement étoilé du Meurice crée un concept innovant de déjeuner, au sein du 1947, le restaurant de l'hôtel.
Comme à son habitude, il réinvente et détourne ce nom mythique pour en faire, à la façon d'un buffet montagnard, le 1.9.4.7, 1 soupe, 9 tapas de montagne, 4 plats chauds et 7 desserts. Fort du succès rencontré par cette nouvelle identité, c'est tout naturellement que le chef et l'équipe de Cheval Blanc, ont souhaité répertorier ces neuf familles de tapas de montagne dans un ouvrage culinaire dédié.
Une lecture atypique de la cuisine montagnarde re-codifiée. Salades shakers, tartares,
œufs toqués aux herbes de montagne, brioche truffée à la fleur de sel, ou encore financier chorizo au reblochon, briochés, foies gras, tout petit farcis, salaisons et fromages composent les neuf familles, gammes d'une large variété de saveurs directement inspirées des Alpes françaises.
Recettes réalisées par Denis Fétisson, le chef de l'hôtel Cheval Blanc et photographiées par le talentueux Nicolas Buisson.



RAVIOLIS FRITS AUX GAMBAS ET AUX AGRUMES CONFITS





INGRÉDIENTS

POUR 4 À 6 PERSONNES
PRÉPARATION : 35 MIN

20 feuilles à ravioli chinois
10 crevettes grises, style petites gambas
80 g de noix de cajou
4 cuil. à soupe de sauce soja (8 cl)
8 g de citron confit
8 g d'orange confite
40 g de pousses de soja
10 g de pousses d'épinard
8 g de piment d'Espelette en poudre
3 jaunes d'œuf
5 cl d'huile d'olive
Le jus d'1 citron
Huile de friture
Sel et poivre du moulin

PRÉPARATION

- Faites sauter les crevettes décortiquées et coupées en morceaux dans l'huile pendant 3 min. Versez la sauce soja, le jus de citron et déglacez. Salez et poivrez. Retirez du feu.
- Dans un saladier, mélangez les crevettes avec les noix de cajou concassées, les pousses de soja et celles d'épinard rincées et émincées, les zestes de citron et d'orange. Salez à nouveau et ajoutez le piment. Mélangez.
- Etalez la pâte à raviole. Badigeonnez de jaune d'œuf détendu avec un peu d'eau le haut et le côté droit du carré. Déposez la farce aux crevettes au milieu. Et refermez le ravioli en diagonale de façon à obtenir un triangle farci.
- Faites cuire vos raviolis dans une friteuse à 180°C. Avant de servir, égouttez-les bien sur du papier absorbant et salez-les.

- L'ASTUCE DU CHEF
  Quand vous décortiquez les crevettes, ouvrez-les bien sur le dos afin de retirer le boyau noir.





CHOU FARCI

INGRÉDIENTS

POUR 4 À 6 PERSONNES
PRÉPARATION : 35 MIN

14 belles feuilles de chou vert
1/2 gros oignon blanc
180 g de riz arborio
100 g de foie gras
50 g de poitrine fumée
200 g d'épinards en branche
20 cl de vin blanc
30 cl de crème
1 belle noisette de beurre
10 g de parmesan râpé
4 branches de sarriette
Sel et poivre du moulin
Huile d'olive

PRÉPARATION

- Blanchissez 10 feuilles tendres de chou. Coupez les feuilles en 2, étalez-les sur un torchon et aplatissez-les à l'aide d'un rouleau. Faites cuire le riz arborio et égouttez-le.
- Faites revenir l'oignon émincé dans le beurre. Ajoutez la poitrine en cubes, les restes de chou émincé et le riz cuit. Versez le vin. Laissez réduire avant d'ajouter les épinards et la crème. Faites réduire et ajoutez la sarriette hachée, le parmesan et le foie gras en morceaux. Salez et poivrez.
- Etalez 20 feuilles de film alimentaire. Huilez-les. Déposez les feuilles de chou puis farcissez-les. Repliez les 4 extrémités et serrez afin d'obtenir une boule bien ferme. Juste avant de servir, faites réchauffer au micro-onde.

- L'ASTUCE DU CHEF
  Après les avoir réchauffé, badigeonnez vos farcis d'un peu d'huile d'olive pour les faire « briller ».





TARTARE DE VEAU



INGRÉDIENTS

POUR **4 À 6** PERSONNES
PRÉPARATION : **20** MIN

520 g de noix de veau dénervée
40 g de petits câpres
1 petit oignon blanc
10 petits cornichons
2 feuilles de sauge
2 cuil. à soupe de mayonnaise
2 cuil. à café de moutarde à l'ancienne
1 cuil à café de vinaigre de Xérès
2 cuil. à café d'huile d'olive
1 pincée de piment d'Espelette en poudre
6 feuilles de cerfeuil pour la déco
Sel et poivre du moulin

PRÉPARATION

- Coupez le veau en petits cubes.
- Epluchez l'oignon et coupez-le finement, ainsi que les cornichons et les câpres. Rincez et ciselez la sauge.
- Dans un saladier, mélangez tous les ingrédients de la recette, sauf le cerfeuil.
- Répartissez le tartare dans 4 à 6 coupelles ou verres transparents. Ajoutez une feuille de cerfeuil sur chaque tartare.

- L'ASTUCE DU CHEF

Et si vous le présentiez différemment ? Utilisez un emporte-pièce (en jouant sur les formes : rond, carré...) et servez votre tartare sur une assiette décorée de vinaigre balsamique réduit.





POMMES CONFITES À LA CANNELLE



INGRÉDIENTS

POUR 4 À 6 PERSONNES
PRÉPARATION : 25 MIN

4 pommes Golden
1 bâton de cannelle
1 cuil. à soupe d'eau
40 g de sucre en poudre
1/2 citron
Le jus d'1 citron
1 gousse de vanille
1/2 cuil. à café d'Armagnac
1 lobe de foie gras de canard préparé (cf. fiche recette)
Pain de campagne

PRÉPARATION

- Epluchez les pommes. Frottez-les avec un demi-citron. Puis déposez-les dans un saladier d'eau froide citronnée (avec le jus du demi-citron). Coupez-les en gros cubes.
- Dans une poêle, faites caraméliser le sucre. Puis ajoutez les pommes, la gousse de vanille coupée en deux dans dans le sens de la longueur et la cannelle.
- Versez l'Armagnac et grattez le fond de la poêle avec une cuillère en bois pour déglacer.
- Ajoutez le jus d'1 citron et laissez cuire 5 à 8 minutes pour que le mélange compote. Laissez refroidir, après avoir ôté la cannelle et la vanille.
- Faites toaster de fines tranches de pain. Découpez à l'aide d'un couteau chaud de fines tranches de foie gras. Et servez le tout avec les pommes confites.

- L'ASTUCE DU CHEF
Lorsque vous coupez le foie gras, utilisez un bon couteau et passez la lame sous l'eau chaude avant de découper chaque nouvelle tranche.









L'ŒUF TOQUÉ

AU JUS PÉRIGOURDIN

INGRÉDIENTS

POUR 4 À 6 PERSONNES
PRÉPARATION : 1 HEURE 30
CUISSON : 1 HEURE

8 gros œufs
30 cl de jus de veau
3 belles cuil. à soupe de porto
3 belles cuil. à café de jus de truffe noire
5 g de truffe noire
1 belle noisette de beurre
Huile d'olive

POUR L'ÉMULSION DE LARD
10 cl de lait entier
30 g de poitrine cuite fumée

PRÉPARATION

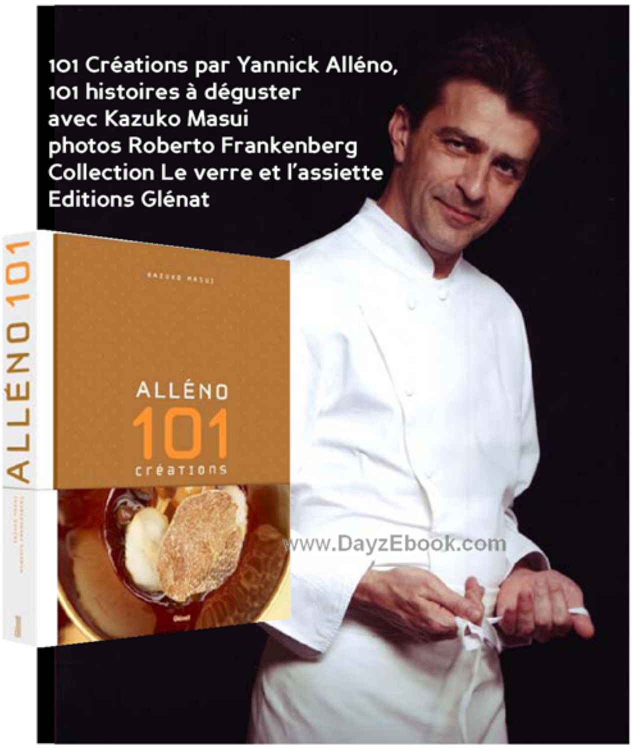
- Cassez le haut de la coquille des œufs, puis déposez les jaunes dans 8 petits verres. Gardez les coquilles. Couvrez d'huile d'olive et de sel. Recouvrez le tout de film alimentaire. Faites cuire pendant 45 minutes à 67°C au four vapeur.
- Dans trois casseroles séparément, faites réduire de 2/3 le jus de truffe, le porto et le jus de veau à feu vif. Mélangez les trois et montez-les au beurre hors du feu. Coupez la truffe en petits cubes et ajoutez-la dans la sauce périgourdine.
- Coupez la poitrine en petits morceaux. Faites-la infuser avec le lait pendant 15 minutes. Puis passez à travers un chinois. Faites mousser le mélange obtenu avec un bamix (mixeur à main).
- Déposez un jaune par coquille. Nappez de jus périgourdin et recouvrez d'émulsion.

- L'ASTUCE DU CHEF
  Si vous n'avez pas de four vapeur, plongez le verre dans une casserole d'eau à 70° pendant 45 min.

YANNICK AL

Encore, on en veut encore !

Yannick Alléno propose le livre de la maturité, exhalant la passion qui l'anime en 101 Créations retraçant une année de travail, de recherche et d'innovations comme autant de voyages gourmands. A tout juste 40 ans, Yannick Alléno entrait dans le cercle très fermé des plus grands chefs de cuisine du monde en recevant la troisième étoile pour son restaurant gastronomique de l'Hôtel Le Meurice en 2007. Entré dans les cuisines du palace parisien en 2003, il considère l'établissement comme l'écrin rêvé pour exercer sa passion et c'est dans cet environnement d'exception qu'il exprime tout son savoir-faire et prend un nouvel envol. A la tête d'une brigade de 74 personnes, cet ambitieux visionnaire qui rêve de recodifier la cuisine gastronomique affine son talent et sa créativité pour mener le restaurant de l'hôtel au faîte de la renommée.





Filets de sole cuits au naturel

Jus et garniture de moules pistachées, poireaux et truffes

PRÉPARATION	1 poireau 50 g de truffe fraîche 3 belles soles de 1 kg	Tailler le poireau en biseaux, le blanchir à l'eau bouillante salée et le refroidir dans de l'eau glacée. Découper la truffe en bâtonnets. Lever les filets des soles en prenant soin d'enlever toutes les arêtes et les peaux.
SAUCE	25 g de beurre doux 24 belles moules fraîches	Réaliser un fumet avec les arêtes des soles. Le faire réduire, le monter au beurre, puis y ajouter les moules avec leurs coquilles. Une fois les moules cuites, les retirer, les décortiquer, et les remettre dans le fumet avec les tronçons biseautés de poireau.
ROYALE DE MOULES	10 cl de jus de moule réduit 10 g de crème liquide 1 œuf 1 blanc d'œuf	Mélanger le jus de moule et la crème. Battre ensemble l'œuf et le blanc d'œuf et les ajouter au jus. Verser cet appareil dans des moules à blanc-manger et cuire 15 minutes à 85 °C au four vapeur.
LES SOLES	100 g de beurre salé	Badigeonner les filets de sole au beurre salé. Les placer sur une plaque et les cuire lentement 7 minutes à faible température sous le grill.
FINITION ET DRESSAGE	20 g de pistaches hachées	Démouler les royales et les tailler en petits tronçons de 1 cm de long. Disposer sur chaque assiette 3 filets de sole et distribuer harmonieusement sur chacun 2 moules, 2 tronçons de royale de moules, quelques biseaux de poireau. Saucer et finir en parsemant de pistacjes hachées et de bâtonnets de truffe.



Boudins de Saint-Jacques

MOUSSE DE SAINT-JACQUES	1 kg de noix de coquilles Saint-Jacques décortiquées 4 blancs d'œufs 25 cl de crème épaisse 50g de crème liquide	Mixer les noix de Saint-Jacques au robot coupe. Ajouter le blanc d'œuf, puis la crème épaisse et la crème liquide. Passer au tamis. Réserver au frais.
BEURRE DE SAINT-JACQUES	30 cl de fumet de Saint-Jacques 10 cl de crème liquide 50 g de beurre doux	Faire réduire de moitié le fumet de Saint-Jacques. Ajouter la crème, puis monter au beurre. Passer au chinois.
ÉMULSION DE SAINT-JACQUES	5 cl de lait	Détendre le beurre de Saint-Jacques avec un peu de lait et émulsionner.
LES BOUDINS		À l'aide d'une poche à douille unie, former des boudins de mousse de Saint-Jacques sur un film alimentaire. Les rouler dans le film en resserrant régulièrement avec un morceau de ficelle pour les diviser en plus petits boudins. Cuire au four vapeur pendant 4 minutes à 85 °C.
FINITION ET DRESSAGE	150 g de tétragone 15 g de truffe noire	Retirer le film des boudins et les glacer avec le beurre de Saint-Jacques. Blanchir les pousses de tétragone. Dresser harmonieusement sur chaque assiette les boudins, la tétragone et terminer avec l'émulsion. Parsemer de paillettes de truffe.

YANNICK AL

Filet de canard sauvage aux avelines

Têtes de cèpes au lard frotté à la fève tonka, mousseline montée au lait de noix

CONSOMMÉ DE CANARD	150 g d'oignons 150 g de carottes 100 g de poireaux 800 g de carcasses de canard ail, thym	Faire caraméliser les oignons dans du papier aluminium sur le fourneau. Mettre les carcasses à cuire, mouiller à hauteur, porter à ébullition, écumer et ajouter le reste des ingrédients. Laisser cuire pendant 4 heures à feu doux. Filtrer au torchon et réserver.
PASTILLES ET BISEAUX	80 g de navet 80 g de poireau 80 g de carotte	Tailler des pastilles de navet et de carotte à l'aide du tube japonais n° 2 et tailler le poireau en biseaux. Blanchir, réserver et ajouter au consommé au moment de l'envoi.
PRÉPARATION DU CANARD	1 canard sauvage	Séparer les cuisses du canard et les réserver pour la préparation des godiveaux. Ensuite, séparer le dos du ventre afin de garder les filets sur le bateau pour la cuisson. Réserver.
SANGRIA	1 orange 1 banane 1 pomme golden 1 bâton de cannelle 2 clous de girofle 1 l de vin rouge	Préparer une sangria en mettant à macérer l'orange, la banane, la pomme, le bâton de cannelle et les clous de girofle dans le vin rouge.
JUS DE CANARD	150 g de carottes 150 g d'oignons 50 g d'échalotes 500 g de carcasse de canard	Faire rôtir les carcasses au four à 180 °C, jusqu'à coloration. Ajouter la garniture aromatique. Égoutter le tout afin de débarrasser la matière grasse et transvaser carcasses et garniture aromatique dans une casserole. Mouiller à hauteur avec de l'eau froide. Laisser cuire pendant 4 heures.
GODIVEAU	150 g de cuisses de canard 15 cl de crème liquide 1 blanc d'œuf 1,5 cl de glace de canard 10 cl de jus de truffe	Passer les cuisses de canard au mixeur avec la crème liquide et du sel, puis ajouter le blanc d'œuf et du poivre. Passer au tamis fin et réserver au frais. Ajouter la glace de canard et le jus de truffe réduit. Faire une quenelle avec cet appareil et le pocher dans le consommé.
CÈPES	8 beaux cèpes ail, thym 1,5 cl d'huile d'olive	Tailler les cèpes et ne garder que les têtes. Faire cuire au four en papillote avec thym, ail, huile d'olive, sel et poivre, pendant 7 minutes à 180 °C.
GLAÇAGE	50 g de noisette décortiquées 50 g de noix macadamia décortiquées 50 g de noix décortiquées 50 g de pistaches décortiquées	Hacher l'ensemble des fruits secs. Mélanger jus de canard réduit et sangria. Lustrer la peau du canard avec ce mélange, en ajoutant le concassé de noix, noisette, macadamia et pistache.
PURÉE DE POMMES DE TERRE	4 cl de lait 40 g de noix 100 g de pommes de terre ratte	Faire chauffer le lait avec les noix. Laisser bouillir puis infuser. Peler les rattes, les cuire à l'anglaise et les écraser. Utiliser le lait aromatiser au noix pour détendre la purée de pomme de terre.
POMMES SOUFFLÉES	200 g de pommes de terre agria 10 g de sucre muscovado (sucre de canne de l'ile Maurice)	Peler les pommes de terre agria, les tailler en ovale et les émincer à la mandoline à 4 mm d'épaisseur. Faire souffler dans un bain d'huile à 140 °C et finir de cuire dans un bain à 180 °C. En les sortant de la friteuse, les saupoudrer de sucre muscovado.
DRESSAGE	8 bandes de lard de Colonnata glace de canard fèves de Tonka	Tailler le canard en 3 morceaux. Napper deux morceaux du canard avec la glace sur le troisième morceau du milieu et napper du concassé de fruits secs (noix, noisette, pistache et macadamia). Poser 1 tête de cèpe escalopée de chaque côté du filet de canard et, dessus, 1 bande de lard de Colonnata. Disposer deux tubes de purée de pommes de terre aux noix surmontés d'une pomme soufflée. Râper des fèves de Tonka sur le lard de Colonnata.

LLENO SOLO





Filets de perche du Léman,
céleri-rave et chicorée

Pour 8 personnes

- 800 g de filet de perche du Léman
- 360 g de céleri-rave épluché
- 10 cl de crème liquide
- 12 cl de fumet de poisson
- 30 g de chicorée en grains
- 200 g de beurre pour la sauce
- farine
- beurre pour le poêlage

Faire cuire le céleri-rave émincé à l'eau bouillante salée. Il doit être bien cuit pour pouvoir se mixer facilement.
Après l'avoir bien égoutté, le mixer dans le bol d'un robot en ajoutant la crème que l'on aura fait bouillir. Assaisonner de sel et de poivre puis débarrasser et réserver au chaud au bain-marie.

Porter le fumet de poisson à ébullition, retirer du feu puis ajouter la chicorée. Couvrir et laisser infuser pendant 5 minutes.
Passer l'infusion au chinois, remettre sur le feu, faire frémir puis monter au beurre en fouettant et en incorporant le beurre frais en petits morceaux. Assaisonner puis réserver au chaud.

Finition

Fariner soigneusement les filets de perche puis les passer sur un tamis afin d'enlever l'excédent de farine.
Les poêler au beurre mousseux, 2 ou 3 minutes au total, pas plus pour ne pas les sécher.
Les éponger sur un papier absorbant et les assaisonner.
Sur l'assiette, disposer une belle quenelle de purée de céleri, les filets de perche puis saucer au beurre à la chicorée.



Timbale de macaronis et cèpes de pays, émulsion de truffe bianchetto

Pour 8 personnes

Les timbales
- 250 g de macaronis longs (type De Cecco Zita 18)
- 50 g de beurre
- 1 l de bouillon de volaille
- 20 cl de gelée de pied de veau

La garniture
- 750 g de cèpes
- 25 cl de bouillon de volaille
- 2 échalotes ciselées
- 5 cl de crème liquide

Émulsion de truffe bianchetto
- 25 cl de bouillon de volaille
- 100 g de crème épaisse
- 10 cl de crème liquide
- 100 g de truffe bianchetto

Finition
- 25 g de beurre
- 5 cl d'huile d'olive
- 1 branche de sarriette ciselée

Pour les timbales

Faire chauffer le beurre sur une plaque à rôtir. Disposer dessus délicatement les macaronis et bien les rouler dans le beurre mousseux. Mouiller avec le mélange bouillon de volaille et gelée de pied de veau bien assaisonné. Laisser cuire 8 minutes environ après ébullition. Après la cuisson, disposer les macaronis côte à côte sur une grille et les badigeonner du bouillon de cuisson restant afin qu'ils soient bien collés les uns aux autres.
Laisser refroidir puis tailler des bandes de 4 cm de largeur. Les disposer verticalement dans des cercles beurrés de 7,5 cm de diamètre et 4 cm de hauteur. Réserver au frais.

Pour la garniture

Tailler huit belles tranches de cèpes. Réserver. Tailler le reste des cèpes en brunoise. Prendre 100 g de cette brunoise et la faire cuire dans le bouillon de volaille additionné d'une échalote ciselée. Mixer avec la crème dans une cuve de robot puis passer au chinois fin. Rectifier l'assaisonnement.

Émulsion de truffe bianchetto

Porter à ébulition, assaisonner de sel et de poivre, laisser infuser à couvert 20 minutes. Mixer, rectifier l'assaisonnement.

Finition

Poêler au beurre mousseux le reste de brunoise de cèpes avec l'autre échalote ciselée, terminer en ajoutant un peu de sarriette ciselée, assaisonner de sel et de poivre.
Dans le même temps, poêler les tranches de cèpes à l'huile d'olive, ajouter une pincée de sarriette ciselée et assaisonner de sel et poivre.
Dresser sur une assiette. Garnir l'intérieur des timbales de brunoise de cèpes poêlés après les avoir réchauffées au four avec les cercles. Disposer à côté une tranche de cèpes puis ajouter la sauce bien émulsionnée. Retirer les cercles au dernier moment.

YANNICK AL

Poire juteuse rafraîchie à la vanille

Fondant au chocolat et tuiles beurrées

FINES FEUILLES DE CHOCOLAT	300 g de chocolat pur caraïbe	Mettre le chocolat au point, l'étaler à 220 g par feuille de 40 x 60 cm. Détailler les formes de poire à l'aide d'un emporte-pièce.
PALET DE CHOCOLAT NOIR	50 cl de lait 50 cl de crème fraîche 9 jaunes d'œufs 120 g de sucre semoule 350 g de chocolat guanaja 20 g de cacao pâte	Dans une casserole, faire bouillir le lait avec la crème, ajouter les jaunes blanchis avec le sucre et cuire à la nappe. Verser progressivement sur le guanaja haché avec le cacao pâte. Couler en cadre de 40 x 60 cm à 5 mm d'épaisseur. Laisser prendre, détailler en forme de poire à l'aide d'un emporte-pièce, puis stocker au congélateur.
GLACE VANILLE BOURBON	70 cl de lait frais 30 cl de crème fleurette 5 gousses de vanille bourbon 30 g de glucose atomisé 200 g de sucre semoule 12 jaunes d'œufs 5 g de stabilisateur	Dans une casserole, faire frémir le lait avec la crème et la vanille, ajouter le mélange d'extraits secs (glucose atomisé, la moitié du sucre semoule, stabilisateur). Lorsque l'ensemble bout, incorporer les jaunes blanchis avec l'autre moitié du sucre. Cuire à la nappe. Mixer, maturer, mixer de nouveau, turbiner en sorbetière. Pocher en rouleaux avec une douille de 10 mm.
ROULEAUX DE POIRE MACÉRÉS	10 poires bien mûres 1 l d'eau 250 g de sucre semoule 3 gousses de vanille bourbon 2 jus de citron 1 pincée d'acide ascorbique	Dans une casserole, faire bouillir l'eau avec le sucre et la vanille fendue et grattée. Ajouter 6 poires épluchées et coupées chacune en huit. Laisser frémir jusqu'à la cuisson complète des fruits. Enlever les gousses de vanille et mixer le tout. Ajouter le jus de citron et l'acide ascorbique Pour les rouleaux, couper les 2 extrémités de 4 poires crues, puis les creuser avec un tube de 5 mm de diamètre. Les laisser macérer dans le sirop de pochage.
CRISTALLINE DE CARAMEL CHOCOLAT	900 g de fondant 600 g de glucose atomisé 600 g de chocolat au lait	Cuire le fondant avec le glucose dans une casserole en cuivre, jusqu'à obtenir une légère coloration caramel. Incorporer le chocolat haché. Mélanger, puis verser sur Silpat®. Refroidir, mixer. Saupoudrer sur une toile anti adhésive à l'aide d'un pochoir en forme de tranche de poire. Passer au four à 180 °C jusqu'à fonte complète des cristaux de caramel. Déposer sur le rouleau à nougatine à la sortie du four, afin d'avoir une cristalline bien courbée. Stocker à l'abri de l'humidité.
GLAÇAGE CHOCOLAT	35 cl d'eau 150 g de cacao en poudre 450 g de sucre 10 feuilles de gélatine 25 cl de crème UHT 2 g de colorant rouge	Dans une casserole, cuire tout sauf la gélatine à 100 °C. Refroidir à 70 °C et incorporer la gélatine préalablement réhydratée et très essorée. Stocker au frais.
GELÉE OR	100 g de nappage neutre 2 g de poudre d'or	Mélanger ensemble le nappage neutre et la poudre d'or.
MONTAGE ET PRÉSENTATION		Prendre les palets de chocolat, mettre 1 feuille de chocolat de chaque côté, puis les glacer. Placer 1 palet glacé sur chaque assiette, disposer dessus les rouleaux de glace vanille et de poires macérées. Ajouter des points de gelée or ainsi que les cristallines de caramel chocolat.



Fondue au chocolat

Une belle histoire chocolatée : le producteur «Aux Anysetiers Du Roy» était un restaurant situé au coeur du vieux Paris près de Notre Dame. La famille Lombard, originaire de Provence, offrait à tous ses clients un pot d'herbes de Provence. Très à la mode dans les années soixante, on pouvait y rencontrer des célébrités telles que Salvador Dali, qui dédicaça un petit pot d'herbes.
Le succès de ce pot aromatique fût tel qu'il donna l'idée de fabriquer une gamme de produits d'épicerie fine autour du Chocolat... La naissance des « fondues tout chocolat aux saveurs du monde » à emporter partout et à préparer très simplement était scellée. Tremper des morceaux de fruits, de brioche ou de la baguette bien croustillante dans un succulente fondue tiède de chocolat dans un pot en grès d'une contenance de 200 grammes, voilà un plaisir rare. La fondue au chocolat n'attend plus que d'être réchauffée 2 à 2.30 minutes au micro-ondes (ou 10 à 15 minutes au bain marie), on remue et on atteint le nirvana.
Chocolat noir et thé, chocolat au lait noix de coco , chocolat noir à la cannelle, Chocolat au lait et vanille, chocolat noir praliné, chocolat au lait et caramel, chocolat noir 70% de cacao, chocolat blanc wet framboise, chocolat noir café, chocolat blanc citron...
11 euros pour faire crépiter ses papilles !
45 Bvd Saint-Germain 75005 Paris
01 43 25 06 81

LLENO SOLO



Frédéric Tarride
chef Savoisien



Une cuisine du nouveau monde et un lieu décalé du vieil Annecy !

S'il n'a découvert que tardivement (à 20 ans !) sa passion pour la cuisine, Frédéric Tarride a rattrapé son « retard » par une soif intarissable d'apprendre, de rencontrer, de multiplier les expériences gustatives, les contacts avec les autres cuisines et les voyages. Ce caractère bien trempé, énigmatique, (il se qualifie lui-même « d'écorché vif et d'anxieux »), énigmatique qui aime la simplicité et l'échange, une cuisine multiculturelle où, derrière chaque plat, se dissimule une aventure humaine vécue par le chef. À découvrir à L'APPART 17, Rue Paquier 74000 Annecy. tel : 04 50 45 59 89



Verrine de crabe, avocats et tomate, coriandre et poivre de Tasmanie.

4 avocats
1 citron
4 tomates
250g de chair de crabe
1 botte de coriandre
3g de poivre de Tasmanie

4 personnes

• Monder les tomates dans de l'eau salée et les rafraichir dans l'eau froide avec de la glace, puis les couper en dés.
Préparer la chair de crabe avec la coriandre ciselée + sel et poivre de Tasmanie.
Mixer les avocats avec le jus de citron, puis rectifier l'assaisonnement.

• Dressage :
Monter dans un verre par couche, avocats, tomates, crabe.
Finition avec un toast de pain, dés d'avocat et accompagner de salade.



Agneau Facon kebab revisite sauce fromage blanc



4 personnes

Pain pita :
5 g de levure de boulanger
125 ml d eau
250 g farine
5 g de sucre
5 de sel

Sauce
250g fromage blanc
30g ciboulette
30g persil
1 oignon sel poivre PM

2 filets mignons d agneau
1 aubergine
2 oignons huile d olive
4 g de 4 épices
4g ralhzamoult

Pita

• Mélanger la levure avec un peu d'eau tiède
• Ajouter la farine, le sucre, le sel et reste d'eau
• Laisser reposer 1 heure
• Etaler la pâte finement et la détailler en rectangle.
• Cuire au four a 220 degré pendant 3 minutes

• Tailler l'aubergine en tranche de 2 cm
• Les faire griller a la poele avec l huile d'olive.
• Eplucher les oignons, les émincer, puis les faire compotés
• Cuire les filets d'agneau à la cuisson voulue
• Tranché les filets en tronçon de 3 cm pour 4 morceaux par personnes

Sauce

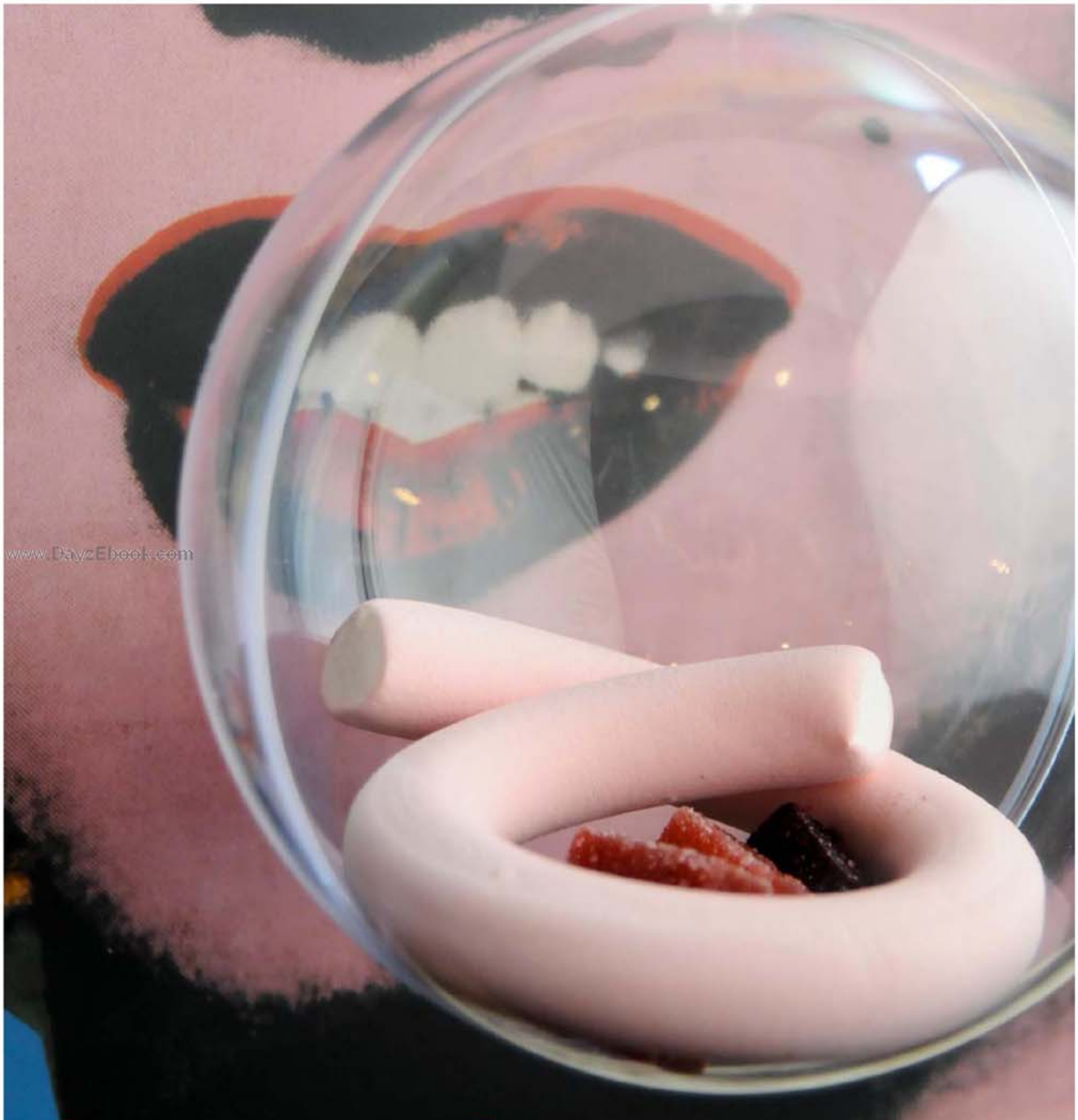
• Eplucher l pignon et le haché
• Ciseler finement les herbes
• Mélanger avec le fromage blanc.

Montage

• Faire tiédir la pita
• Poser par dessous la tranche d'aubergine et les oignons.
• Mettre dessus l'agneau

Servir avec le fromage blanc en verrine.

Recette loic Marini



La guimauve

30 mn repos 20mn **8 mn**

9 cl d'eau (90g)
40 g de miel
250 g de sucre semoule
7 feuilles de gélatine (soit 14 g)
3 blancs d'œufs (90 g)
150 g de sucre glace
150 g de fécule de pommes de terre

- Verser le miel, le sucre et l'eau dans une casserole et cuire le tout à 130°.
- Placer les feuilles de gélatine dans de l'eau froide pour les faire ramollir.
- Ajouter la gélatine dans le sucre cuit
- Monter les blancs à moitié et incorporer le mélange sucre cuit - gélatine
- Fouetter avec un batteur électrique jusqu'à ce que le mélange devienne tiède (environ 45°).
- Parfumer la guimauve selon le goût et le fruit désirés en utilisant des arômes.
- Colorer selon vos envies avec du colorant alimentaire
- Verser la guimauve dans des moules en demi-sphère légèrement huilés.
- Faire cuire 8 min à 80° (thermostat 3/4)

Soupe de myrtille, émulsion reine des près glace verveine gâteau de Savoie



Soupe
1KG de myrtille
400g de sucre
300g d eau
1zeste de citron
1zeste d orange

Gâteau de Savoie
10 œufs
250g de sucre
200g de farine
65g de maïzena
5g de sel
1 paquet de levure

Glace verveine
4 jaunes d œufs
100g de sucre
500g de lait
1 cl d alcool de verveine

Emulsion
500g de crème liquide
100g de reine des prés

Soupe
- Porter a ébullition l eau et le sucre Ajouter les myrtilles et les zestes Reporter a ébullition puis laisser infuser 15 min
- Mixer a l aide d un blender, passer au chinois sans fouler

Emulsion
- Faire chauffer la crème
- Ajouter les reines des prés
- Laisser infuser 5 min Mixer et passer au chinois sans fouler

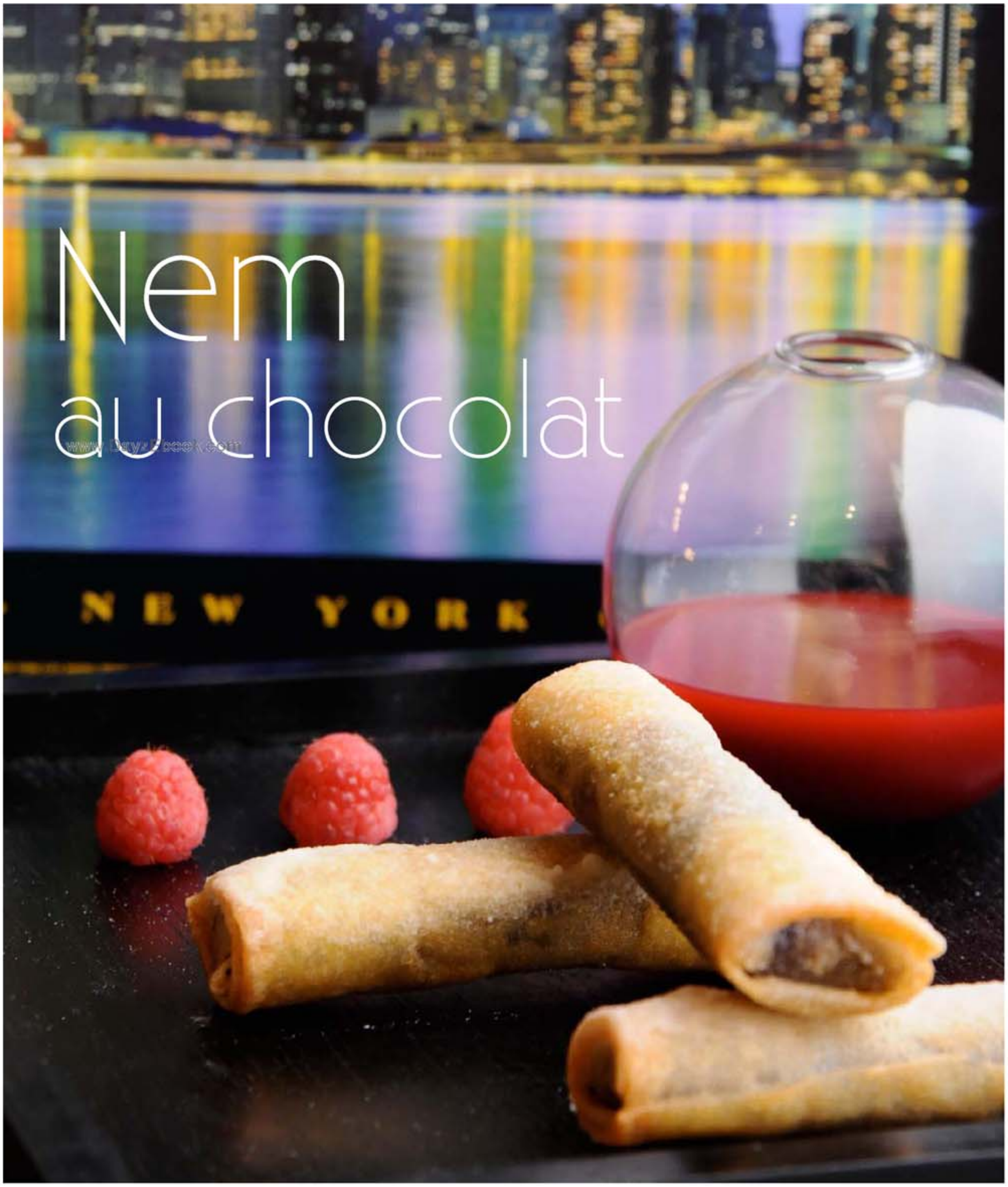
Gâteau de Savoie
- Séparer les blancs des jaunes d œufs Blanchir les jaunes d œufs avec la moitié du sucre
- Ajouter la farine et la maïzena et le sel
- Monter les blancs en neige avec le sucre restant et incorporer cette préparation a la pâte
- Verser le mélange individulleement dans des petits moules
- Cuire 45 min a 180 C
- Apres cuisson laisser le gâteau refroidir et saupoudrer de sucre glace

Glace verveine
- Faire bouillir le lait et ajouter la verveine. Laisser infuser
- Blanchir les jaunes et le sucre, ajouter le lait aux œufs
- Faire chauffer la crème jusqu a ce que elle nappe la spatule
- Retirer du ; feu laisser refrodir et passer à la turbine

Montagne
- Dans un tube a essai, remplir de 3/4 avec la soupe
- Emulsionner la crème et compléter le tube à essai
- Accompagner la soupe avec la glace verveine et un gâteau de Savoie

réalisé par loic marini

Nem au chocolat



. Ingrédients : pour 4 nems

. 2 feuilles de brick

Ganache chocolat
- 500 g de crème liquide
- 500 g de chocolat à 64 % Barry

.1 jaune d'œuf

. Coulis de fruit rouge

• Faire bouillir la crème à 82° et la verser sur le chocolat. Puis, émulsionner afin d'obtenir une texture lisse et brillante. Réserver au frais.

• Couper les feuilles de brick en carré dans le sens de la longueur. Couler la ganache au chocolat, badigeonner de jaune d'œuf. Puis, les rouler en nems.

Montage

• Dans une assiette, disposer le coulis de fruits rouges dans une verrine. Disposer les nems au chocolat au dessus de la verrine. Décorer avec des feuilles de menthe.



Studio Bergoend

Vertigineuse cuisine de montagne à l'hôtel Beauregard de La Clusaz



Photos Frédéric Ducout

Dans le Massif des Aravis, entre Chamonix, Genève et Annecy, l'hôtel Beauregard*** de La Clusaz offre un cadre idéal pour découvrir l'art de vivre savoyard. Construit dans la plus pure tradition montagnarde, le Beauregard est au pied des pistes en hiver et dans les alpages en été à quelques pas du centre du village.

Les volumes des espaces communs sont impressionnants. A l'origine, le Beauregard était un ancien Relais&Château bâti vers 1940. Acquis en 1992 par Gaston Pollet Villard, l'établissement a été entièrement refait tout en conservant les très belles voûtes de pierres au rez-de-chaussée.

Dans un décor de pierre et de bois, le restaurant dirigé par Bruno Brugières, ancien des brasseries Bocuse propose une cuisine "bistronomique". Pas exactement gastronomique, de très bonne facture et réalisée avec d'excellents produits. Chaque jour, une carte différente avec la possibilité de déjeuner ou dîner en terrasse. Apéritif et goûter servis dans l'un des salons avec cheminée.

Hôtel Beauregard - Le Bossonet - 74220 La Clusaz - Tél. : +33 (0) 4 50 32 68 00. www.hotel-beauregard.fr





Filet de bar à la plancha, lard croustillant, jus de mondeuse



4 filets de bar de 160gr écaille et sans arête
8 tranches de poitrine fumée
50gr d'échalote ciselé
40cl de Mondeuse
30 cl de fond de veau brun
50gr de beurre
Huile d'olive
Sel et poivre

4 personnes

Jus de Mondeuse

• Faire suer au beurre les échalotes sans trop de coloration et déglacer de mondeuse laisser réduire de moitié ajouter le fond brun de veau et cuire légèrement à consistance et rectifier l'assaisonnement tenir au chaud en bain marie

Le croustillant de lard :

• Faire dorer les tranches de lard, dans une poêle anti-adhésive, à feu doux. Les retourner de temps en temps.

• Quand elles sont bien dorées (très, très grillées, le gras doit être fondu...), les retirer de la poêle, et les poser sur du papier absorbant.

• Faites quelques entailles sur la peau, les badigeonnez d'huile d'olive , sel et poivre

• Cuire les filets coté peau sur la plancha, chaude pendant 4 à 5 mn pour obtenir une belle coloration

• Passer les filets sur papier absorbant et dresser sur assiette

Noix de saint-jacque à la plancha, girolle bouton et fèves, crème de chignin bergeron aux amandes



4 portions de 120gr de grosse noix de saint-jacque
200gr de girolle boutons
100gr de fèves pelée
50gr d'échalote
50cl de chignin bergeron
25gr d'amandes effilées
50cl de crème
beurre, huile, sel et poivre

4 personnes

• Faire suer les échalotes au beurre sans coloration déglacer avec le chignin faire réduire de moitié et crémer rectifier l'assaisonnement

• Bien nettoyer les girolles les faire tombée au beurre sans trop les cuire, faire blanchir les fèves, les rouler avec les girolle rectifier l'assaisonnement

• rouler les noix de saint-jacques à l'huile d'olive et les cuire à la plancha

• obtenir une belle coloration d'un coté

• dresser et décorer avec les amandes


Photos Frédéric Ducout


Photos Frédéric Ducout

Filet de bœuf en duxelle de champignons de paris cuit en croute feuilletée



4 personnes

700 à 800 g de filet (ou de rôti, moins cher) de bœuf
500 g de champignons de Paris (ou autres)
2 échalotes
1 gousse d'ail
2 noix de beurre
1 filet de jus de citron
1 pâte feuilletée pur beurre
1 oeuf
1 cuillère à café de lait

• Dans un poêle bien chaude, saisissez le filet de bœuf avec une noix de beurre en le faisant dorer quelques minutes sur chaque face. Salez, poivrez, et laissez-le ensuite reposer sur une grille ou une assiette pour qu'il refroidisse.

• Faites revenir les champignons de Paris hachés avec les échalotes et la gousse d'ail dans une petite noix de beurre, et le filet de jus de citron pour que les champignons ne noircissent pas trop.

• Faites cuire quelques minutes à feu vif pour éliminer l'eau des champignons-qui risquerait de détremper la pâte feuilletée. Salez, poivrez, puis laissez refroidir.

• Sur une plaque allant au four, déroulez la pâte feuilletée sur une feuille de papier sulfurisé, et badigeonnez-en le pourtour avec le blanc d'œuf (réservez le jaune).

• Étalez une couche de champignons de la longueur du filet au centre de la pâte puis déposez la viande dessus. Recouvrez cette dernière avec l'éventuel reste de champignons.

• Repliez la pâte autour du filet en commençant par les côtés, puis en terminant par les extrémités en les repliant comme pour un paquet cadeau.

• Appuyez sur les bords avec les doigts pour bien les souder.

• Badigeonnez la pâte avec le jaune d'œuf mélangé à une cuillère à café de lait, pour lui donner une belle couleur à la cuisson.

• Apportez une touche de décoration en ajoutant des chutes de pâte découpées à l'emporte-pièce.

• Enfournez à four préchauffé à 200°C pour environ 35 minutes pour une cuisson saignante.

• Laissez reposer le filet de bœuf une dizaine de minutes pour que la viande gagne en tendreté et pour laisser le temps à la pâte de durcir légèrement.

Tartare de thon à la polynésienne Ingrédients



6 personnes

1 kg de thon frais, sans peau ni arêtes, coupé en dés
2 carottes râpées
2 tomates coupées en petits morceaux
le jus de 8 citrons verts
3 petits oignons vert
1 gousse d'ail écrasé
1 petit concombre
1 lait de noix de coco râpée.

• Couper le thon en dés et le rincer à l'eau salée.
• Laisser tremper 30 minutes au réfrigérateur dans l'eau salée additionnée d'ail écrasé ;
• Couper les légumes : carottes, tomates, concombres.
• Égoutter le poisson et laisser cuire 5 minutes dans le jus de citron ;
• Jeter le jus de citron restant ;
• Ajouter les légumes, le lait de coco, saler et poivrer ;
• bien mélanger



Guacamole aux queues de gambas et son rougail



6 personnes

3 avocats mûrs
2 citrons verts
1 oignon, si possible rouge
1 tomate ferme
1 piment
10 brins de coriandre
18 queues de gambas
Sel

- Écraser, dans un récipient, la pulpe des avocats avec une fourchette (surtout pas au mixeur !)
- Incorporer le jus des citrons verts.
- Saler
- Couper en petits dés la tomate.
- Ajouter l'oignon rouge haché finement, la tomate, le piment émietté, la coriandre ciselée
- Mélanger le tout
- Les puristes iront jusqu'à épépiner la tomate. D'autres tolèrent une pincée de poivre et une rasade de vinaigre balsamique, qui ne sont pourtant pas prévus au départ.

Rougail

2 petites tomates
1 petit oignon
1 bout de gingembre
piments
sel, huile

- Pilez le piment avec le sel et le gingembre. Coupez les tomates en petits morceaux puis émincez les oignons.
- Mélangez le tout soit avec un léger coup de pilon soit en hachant avec une petite cuillère. (il ne faut pas que le rougail soit en purée)
- Le rougail tomate accompagne toutes les viandes.

Décor

- Mouler le guacamole, pocher les queues de gambas, décorer de ciboulette le rougail et chips de vitelotte



Photos Frédéric Ducout



Jacques Le Divellec en pleine action

Galerie de portraits de chefs *à forte personnalité !*



LES GRANDES GUEULES ET LEURS RECETTES
De Gilles Pudlowski et Maurice Rougemont
Collection Le Verre et l'assiette
Glenat

Ils sont les tontons flingueurs de la cuisine, capables de rembarrer le client qui leur déplaît, de résister au gastronomiquement correct et de se moquer des bonnes mœurs policées. Ils forment une espèce en voie de disparition. Les seuls à pouvoir dire encore : "Prenez ça et pas autre chose" ! Ils sont surtout sympathiques : bistrotiers de charme, hôteliers chaleureux, restaurateurs conteurs d'histoires.
Gilles Pudlowski et Maurice Rougemont ont tiré le portrait de 40 de ces incontournables personnages hauts en couleurs, issus de toutes les régions françaises. Un véritable itinéraire savoureux, agrémenté pour chacun d'une recette illustrant le mieux sa cuisine. Au menu (entre autres) : Paul Bocuse (Collonges-au-Mont-d'Or) Bruno Clément, Bruno (Lorgues), Jacques Le Divellec (Paris) Le Bistrot de Rémi Masse (La Rochelle), Jacques Miocque (Deauville), Marc Veyrat, ils sont (presque) tous là. Et ici !





Bobosse

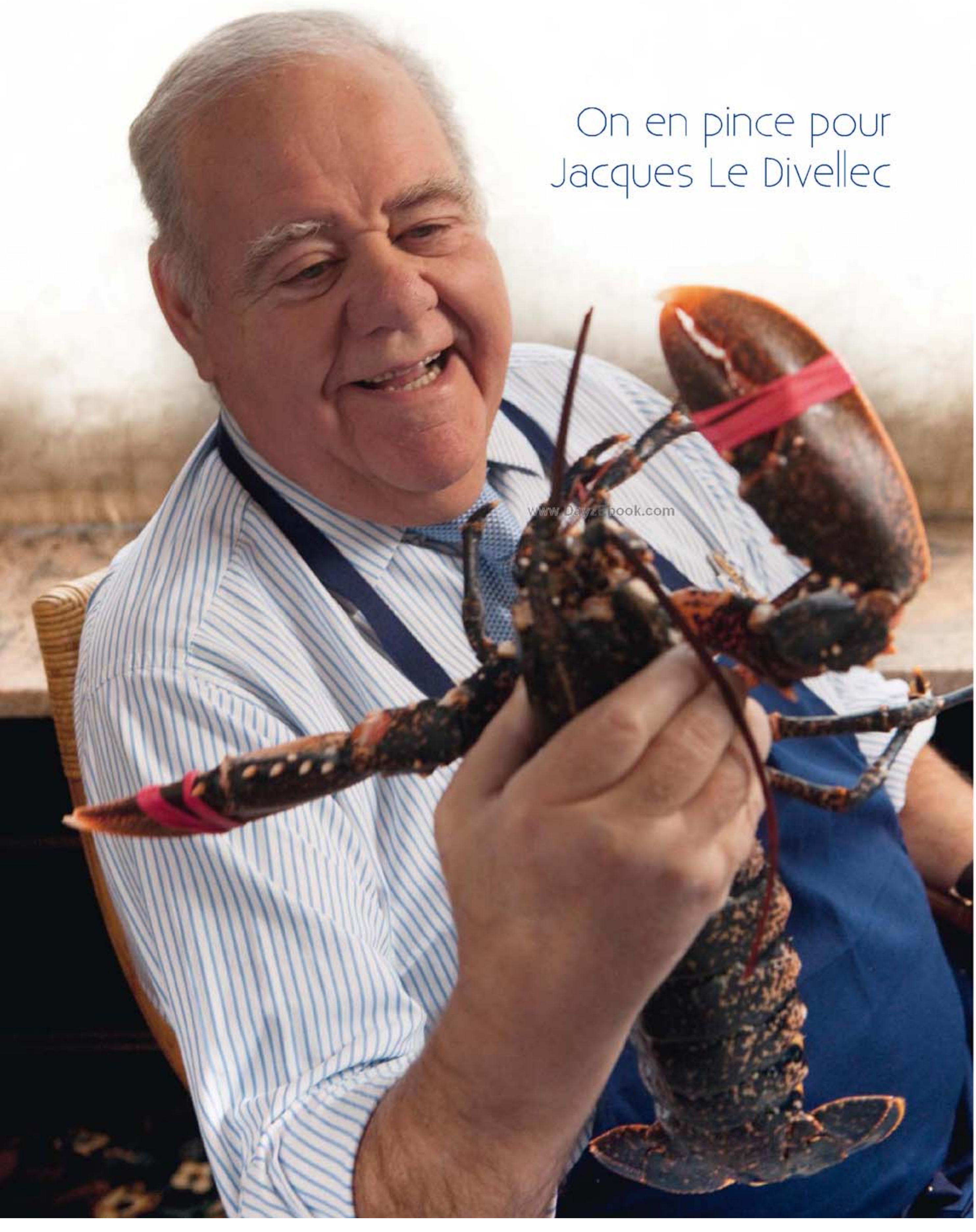
Pieds et paquets à la marseillaise

Pour 6 personnes

1 tripe d'agneau
12 pieds d'agneau
100 g de petit salé
100 g de poitrine de porc fraîche
100 g de lard haché
1 poireau
2 gros oignons
1 carotte
2 belles tomates
1 clou de girofle
4 gousses d'ail
1 pointe de piment d'Espelette
1 bouquet garni
Persil plat
50 cl de vin blanc sec
2 cuillerées à café de concentré de tomate
Sel, poivre du moulin

■ La veille, rincez soigneusement la tripe d'agneau et laissez-la tremper toute la nuit dans de l'eau vinaigrée.
■ Préparez un hachis avec le petit salé, la poitrine de porc, deux gousses d'ail et deux brins de persil. Salez et poivrez.

On en pince pour Jacques Le Divellec





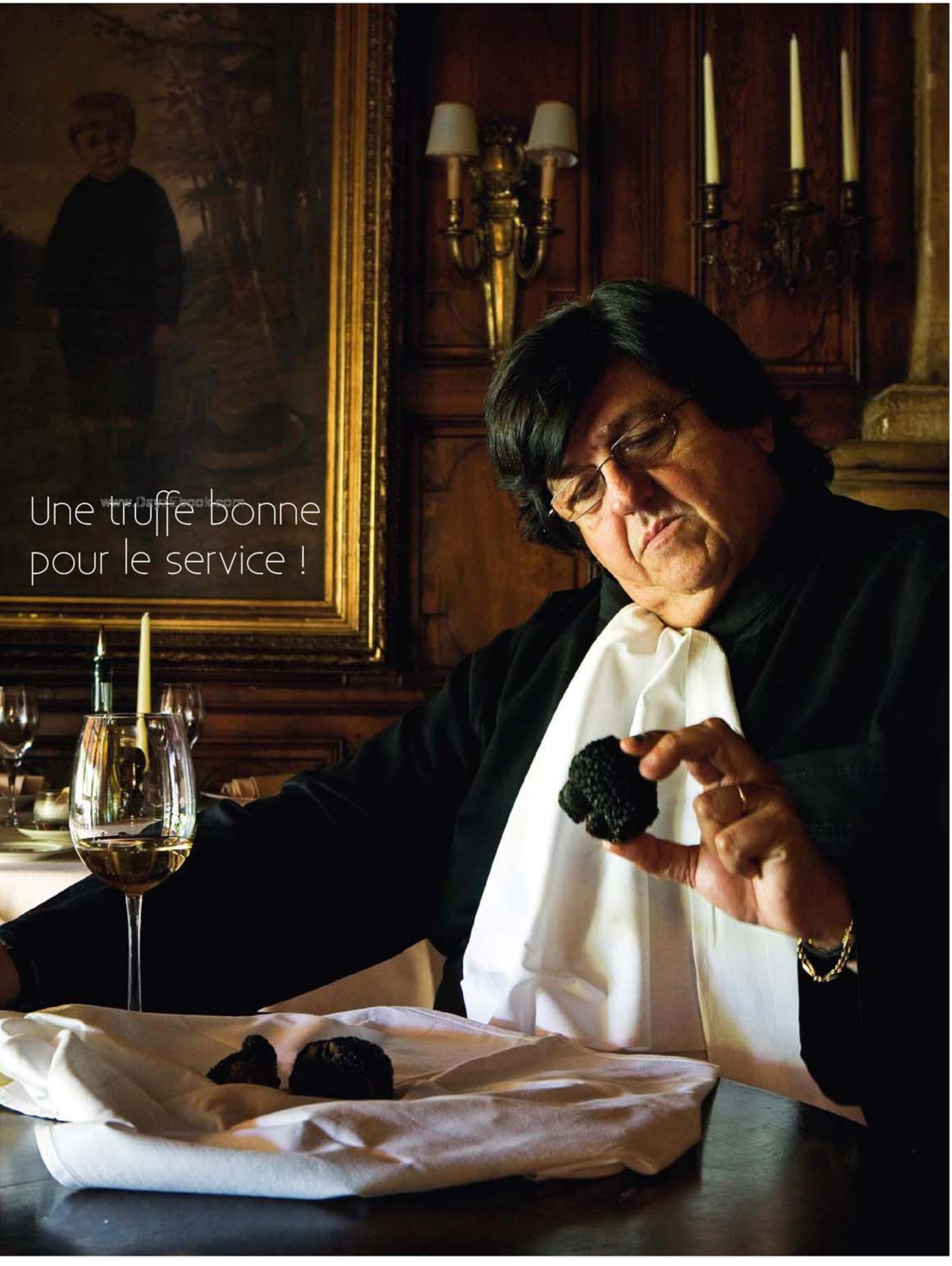
Jacques Le Divellec

Rougets à la purée verte

Pour 4 personnes
8 rougets de 120 g chacun
4 bottes de cresson
2 laitues
1,5 kg d'épinards
2 cuillerées à soupe de crème fraîche
40 g de beurre
1 cuillerée à soupe d'huile d'olive
Sel, poivre du moulin

■ Demandez au poissonnier d'ébarber, d'écailler, de vider les rougets en conservant le foie, de retirer les ouïes et, si possible, de retirer l'arête centrale en pratiquant une incision le long du dos, mais en laissant la tête et la queue attenantes.
Préchauffez le four à 220 °C (th. 7-8). Vérifiez qu'il n'y a plus d'arêtes à l'intérieur des rougets. Rincez-les à l'eau fraîche et épongez-les avec du papier absorbant.
■ Épluchez le cresson, les laitues et les épinards. Triez ces derniers en ne conservant que les feuilles bien fermes et brillantes. Retirez les grosses nervures. Rincez tous ces légumes dans plusieurs eaux.
Plongez-les dans l'eau bouillante salée et faites-les blanchir pendant 4 minutes. Égouttez-les avec soin. Mixez-les avec la crème et le beurre de façon à obtenir une purée lisse et onctueuse. Gardez-la au chaud dans un bain-marie.
■ Huilez une plaque de four (ou un plat large) à l'aide d'un pinceau. Badigeonnez d'huile les rougets des deux côtés. Déposez-les sur une plaque, salez et poivrez. Enfournez et faites-les cuire pendant 3 à 4 minutes, sans les retourner.
■ Répartissez d'abord les rougets dans chaque assiette, puis la purée verte. Servez aussitôt avec des croûtons tartinés de foies de rougets hachés, salés et poivrés, passés sous le gril du four 1 minute.

Une truffe bonne pour le service !







Clément Bruno

Pomme de terre aux truffes cuite en robe des champs



Pour 4 personnes

2 pommes de terre de 300 g ou 4 pommes de terre de 150 à 200 g
170 g de truffe noire
50 cl de crème fleurette
50 g de beurre
Huile d'olive à la truffe noire
Fleur de sel de Guérande
Poivre du moulin

■ Épluchez les pommes de terre. Faites fondre le beurre. Badigeonnez-en quatre morceaux de papier d'aluminium, enveloppez les pommes de terre dans ce papier, mettez-les dans un plat allant au four, faites-les cuire environ 1 heure à 160 °C.

■ Pendant ce temps, faites bouillir la crème dans une casserole et ajoutez 50 g de truffe râpée, faites mijoter cette crème jusqu'à obtention d'une sauce veloutée.

■ Répartissez les pommes de terre dans les assiettes creuses. Nappez de crème, taillez des lamelles de truffes sur les pommes de terre et autour, arrosez d'un filet d'huile d'olive à la truffe, assaisonnez de fleur de sel de Guérande et de poivre du moulin.

A table avec ELLE à table

3 excellents livres à croquer !

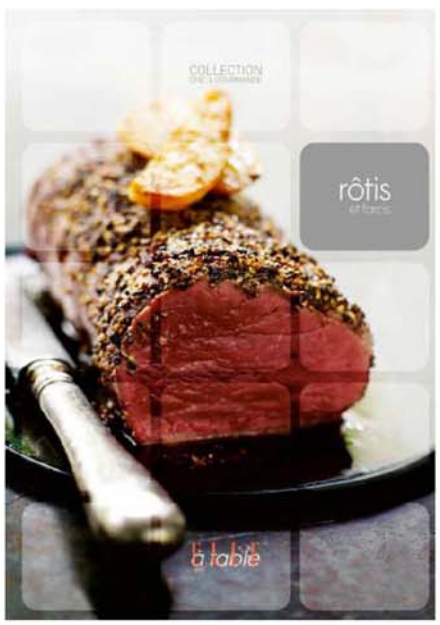


Terrines et foie gras

Chaudes ou froides, les terrines se font belles et raffinées pour séduire nos papilles. Elles se plient avec bonheur à toutes nos envies : viandes, foie gras, poissons, légumes, fromages et même fruits... On craque pour la légère terrine de rougets aux tomates et piquillos, la terrine de roquefort aux noix fraîches et raisins secs et le foie gras aux épices douces.

Rôtis et farcis

Envie de beaux rôtis dorés et croustillants ? Poulet, bœuf, veau, porc, agneau... tous se rôtissent à merveille. Du poulet grillé au citron, au filet mignon et artichauts rôtis à



la sauge en passant par le carré d'agneau en croûte d'herbes fraîches Des savoureuses recettes pour changer du traditionnel gigot du dimanche.

Chocolat craquant

À croquer ou en poudre, à tartiner ou à boire, quelle que soit sa forme, le chocolat suscite toutes les passions. « Petites bouchées », « tartes et gâteaux », « petits pots », « gâteaux individuels » ou « pâtisseries », autant de douceurs aux saveurs intenses et subtiles qui trouveront une occasion de s'inviter à votre table. Comment ne pas succomber avec délice aux fudges au chocolat, à la mousse au chocolat et au caramel au beurre salé ou encore aux brownies au chocolat blanc ?



Collection Chic & Gourmande ELLE à Table
« Terrines & Foie gras » : photos J.-C. Amiel / réalisation M. Leteure
« Chocolat craquant » et « Rotis et farcis » : photos J. Bilic / réalisation M. Leteure
Livres publiés par les Editions Glénat



foie gras
aux épices douces

pour 6 à 8 personnes
préparation 30 mn
cuisson 45 mn
repos 48 h minimum

1 foie gras de canard de 700 g environ
1,5 c. à café de sel fin
1/2 c. à café de poivre moulu
2 c. à café de paprika
1/2 c. à café de piment en poudre

• Séparez les deux lobes du foie gras, retirez le maximum de nerfs et de petits vaisseaux sanguins. Replacez les lobes au frais quelques minutes pour qu'ils se raffermissent.

• Mélangez toutes les épices dans un bol.

• Quand le foie gras est prêt, coupez-le en tranches de 1 cm d'épaisseur. Faites chauffer une poêle antiadhésive et faites-y dorer chaque morceau de foie gras séparément, en essuyant à chaque fois le gras avec du papier absorbant. Le geste doit être rapide, 30 s, car si vous laissez le foie trop longtemps, il perdra tout son gras. Déposez les tranches au fur et à mesure dans la terrine tapissée de papier sulfurisé et saupoudrez-les à chaque étape du mélange d'épices.

• Allumez le four sur th. 3/90 °C et faites chauffer 1 l d'eau pour le bain-marie. Posez la terrine dans un plat plus grand, versez l'eau chaude autour et faites cuire pendant 45 mn. Au terme de la cuisson, laissez refroidir le foie gras. Ôtez le plus possible de gras et versez-le dans un bol. Réservez-le.

• Découpez un carton épais et enveloppez-le de papier sulfurisé. Placez-le sur le foie en appuyant afin que tout le gras restant remonte à la surface. Posez quelque chose de lourd dessus, puis mettez au frais jusqu'au lendemain.

• Le lendemain, faites chauffer le gras réservé et filtrez-le. Retirez le foie de la terrine en vous aidant du papier sulfurisé. Jetez le papier et lavez la terrine. Replacez le foie gras dedans et versez le gras réservé. Couvrez la terrine et mettez-la au frais pendant 2 jours. Découpez le foie gras en tranches et servez-le avec de très fines tranches de pain grillées.



poule au pot
farcie

pour 6 personnes
préparation 25 mn
cuisson 2 h 40 mn

1 poule vidée avec le gésier et les abattis (cou et pattes)
8 carottes
4 navets
2 poireaux
1 branche de céleri
1 oignon piqué de 3 clous de girofle
1 gousse d'ail

Pour la farce
200 g de jambon cru découenné
le foie de la poule - 2 œufs
1 petit oignon - 1 gousse d'ail
100 g de pain rassis - 20 cl de lait
1/2 bouquet de persil

Préparez la farce

• Déposez le pain dans le bol. Versez le lait et laissez-le imbiber le pain.

• Lavez, séchez et ciselez le persil. Épluchez l'ail et l'oignon, puis émincez-les finement. Découpez en petits morceaux le jambon et le foie. Rassemblez tous ces ingrédients dans un grand bol, ajoutez le pain essoré entre vos mains et l'œuf battu. Salez, poivrez et mélangez intimement.

Préparez la poule

• Salez l'intérieur de la poule, puis remplissez-la avec la farce. Refermez l'ouverture avec une aiguille à brider et de la ficelle.

• Remplissez une grande marmite d'eau froide. Ajoutez les abattis et le gésier. Portez à ébullition et écumez. Salez, poivrez, puis ajoutez la poule. Couvrez et laissez frémir 1 h 30.

• Épluchez les légumes. Coupez-les en gros morceaux, puis rajoutez-les dans la marmite avec l'oignon piqué de clous de girofle et l'ail.

• Continuez la cuisson 1 h, toujours à couvert et à feu très doux.

• Découpez la poule en morceaux et servez-la entourée de ses légumes et de la farce. Proposez des cornichons croquants, des petits oignons au vinaigre et de la moutarde forte.

Commander une poule en demandant qu'elle ne soit pas trop ouverte afin de pouvoir la recoudre facilement.
Si vous avez le temps, faites reposer la poule farcie au réfrigérateur quelques heures avant de la cuire. La recette n'en sera que meilleure.



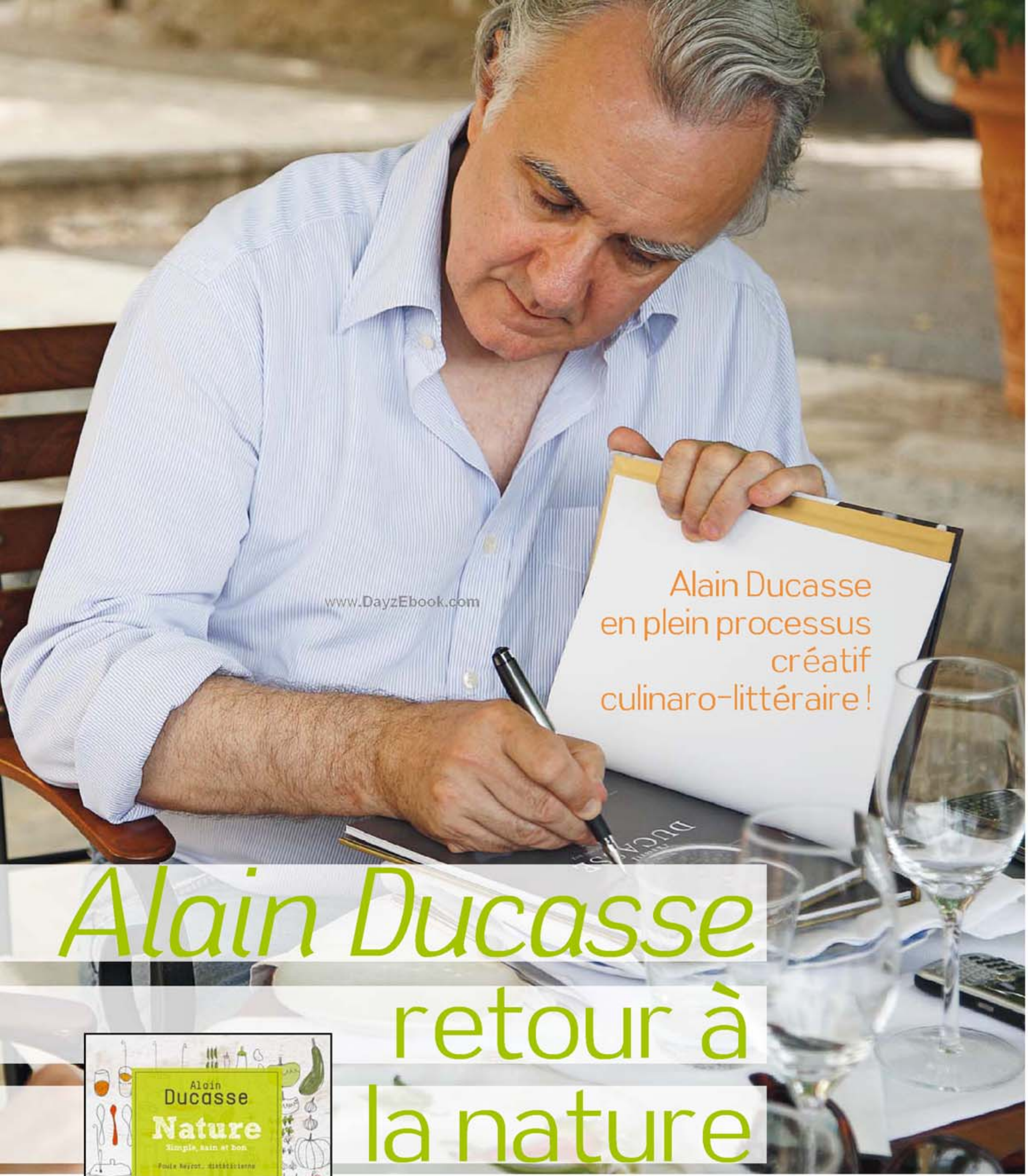
moelleux
au chocolat

pour 6 personnes
préparation 15 mn
cuisson 10 mn

150 g de chocolat noir + 12 carrés
80 g de beurre + une noix
80 g de sucre glace
2 c. à soupe rases de farine
4 œufs

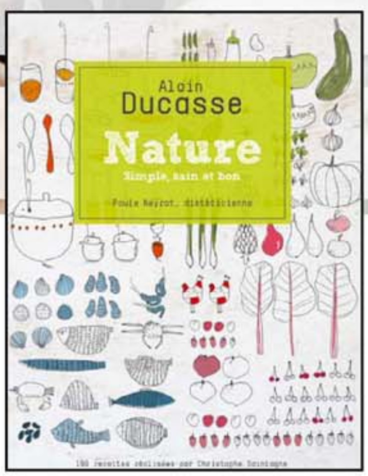
- Allumez le four sur th. 7-8/220 °C.
- Beurrez légèrement 6 tasses ou ramequins.
- Coupez le chocolat et le beurre en morceaux et faites-les fondre au micro-ondes ou au bain-marie. Puis lissez le mélange en remuant avec un fouet.
- Battez les œufs entiers et le sucre jusqu'à ce que la préparation blanchisse. Ajoutez la farine, puis le mélange au chocolat en remuant.
- Remplissez les tasses à moitié avec la préparation. Déposez dans chacune d'elles 2 carrés de chocolat et recouvrez avec le reste du mélange.
- Faites cuire pendant 10 mn à four chaud et servez aussitôt.

Vous pouvez saupoudrer chaque tasse d'un peu de sucre glace avant de servir.
Vous pouvez remplacer les carrés de chocolat noir par du chocolat au lait, praliné ou blanc.



Alain Ducasse en plein processus créatif culinaro-littéraire !

Alain Ducasse retour à la nature



Nature simple, sain et bon
Editions Alain Ducasse

« Il est temps de revenir à l'essentiel et de retrouver le plaisir de cuisiner simplement les légumes, les céréales et les fruits qui sont indispensables à une alimentation saine et équilibrée. C'est mon rôle de cuisinier de faire retrouver tous les goûts de la nature. Parce que bien se nourrir, c'est vivre mieux.» C'est Alain Ducasse qui nous le dit. La preuve en images !

Cabillaud et marmelade d'endives à l'orange



Les poissons — Préparation 20 min — Cuisson 5 min

... Pour 4 personnes
... Épluchez et émincez 3 échalotes et 10 endives.
... Effeuillez 2 autres endives et coupez les pointes sans garder le bas blanc des feuilles. Mettez-les de côté sur une assiette.
... Pressez le jus de 2 oranges et réservez-le dans un verre. Pelez à vif 2 autres oranges, prélevez les tranches et gardez-les sur une assiette.
... Chauffez une cocotte avec 1 filet d'huile d'olive. Faites suer les échalotes avec 2 pincées de poivre mignonnette jusqu'à ce qu'elles soient translucides. Ajoutez alors les endives émincées et cuisez de même pendant encore 2 minutes. Salez.
... Versez le jus d'orange et remuez bien. Cuisez doucement jusqu'à ce qu'il soit très réduit. Les endives doivent être bien compotées.
... Dans une poêle antiadhésive, chauffez 1 filet d'huile d'olive. Cuisez 4 pavés de cabillaud de 100 à 120 g du côté peau d'abord, puis retournez-les et cuisez-les juste 1 minute côté chair, de façon à les garder légèrement translucides. Salez et poivrez au moulin.
.. Dans la marmelade d'endives, ajoutez 15 g de beurre et remuez bien. Goûtez-la et rectifiez son assaisonnement en sel et poivre du moulin.
.. Puis incorporez les tranches d'orange réservées.
.. Déposez les filets de cabillaud sur un plat (ou sur chaque assiette) et répartissez la marmelade d'endives à l'orange et les feuilles d'endives réservées.

Soupe de châtaignes
au lard, copeaux de cèpes



Les soupes chaudes — Préparation 10 min — Cuisson 50 min

… Pour 4 personnes

Préparez la soupe de châtaignes

… Préchauffez le four à 120 °C (th. 4). Épluchez, coupez 2 échalotes et 3 branches de céleri en gros morceaux. Pelez 3 gousses d'ail.

… Chauffez une cocotte et déposez-y 2 tranches de lard de 5 mm d'épaisseur. Faites-les bien colorer des deux côtés, puis retirez-les et gardez-les au chaud.

… Dans la graisse du lard, ajoutez les morceaux d'échalote et de céleri ainsi que les gousses d'ail entières. Remuez pendant 1 ou 2 minutes.

… Ajoutez 1,2 kg de châtaignes épluchées dans la cocotte. Faites-les suer pendant 3 minutes en les remuant. Retirez-en une vingtaine et mettez-les de côté.

… Ajoutez alors 1 feuille de laurier et une demi-cuillerée à café de grains de poivre.

… Versez 2 litres de bouillon de volaille (page 10) ou d'eau.

… Glissez la cocotte au four pour 45 minutes.

Préparez les champignons

… Pendant ce temps, nettoyez 350 g de champignons (cèpes ou champignons de Paris).

… Taillez 2 têtes de cèpes (ou de champignons de Paris) bien fermes en copeaux et réservez-les au frais sur une assiette couverte d'un film étirable.

… Coupez tout le reste en petits dés.

Terminez votre soupe

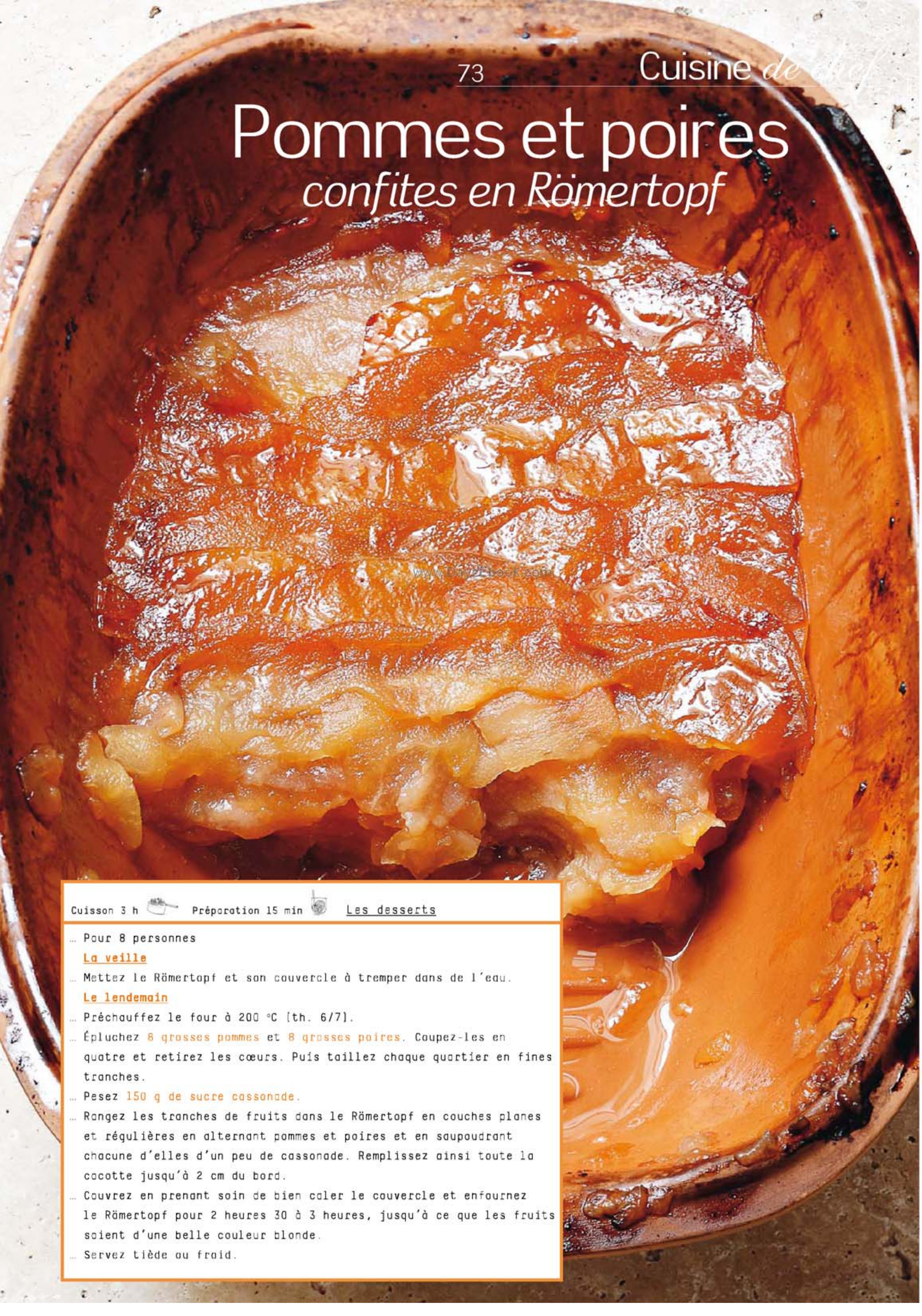
… Mixez bien la soupe. Goûtez-la et rectifiez son assaisonnement en sel et poivre du moulin. Réservez-la au chaud.

… Taillez les 2 tranches de lard réservées en fins lardons et coupez en quatre les 20 châtaignes réservées.

… Chauffez un sautoir avec 1 cuillerée à soupe d'huile d'olive et faites revenir les châtaignes pendant 2 minutes. Ajoutez les dés de champignons, salez légèrement et cuisez encore 2 à 3 minutes. Ajoutez les petits lardons, remuez et rectifiez l'assaisonnement.

… Déposez cette garniture au centre de chaque assiette.

… Versez la soupe bien chaude autour. Parsemez de copeaux de champignons crus et servez bien chaud.



Pommes et poires
confites en Römertopf

Cuisson 3 h Préparation 15 min Les desserts

… Pour 8 personnes

La veille

… Mettez le Römertopf et son couvercle à tremper dans de l'eau.

Le lendemain

… Préchauffez le four à 200 °C (th. 6/7).

… Épluchez 8 grosses pommes et 8 grosses poires. Coupez-les en quatre et retirez les cœurs. Puis taillez chaque quartier en fines tranches.

… Pesez 150 g de sucre cassonade.

… Rangez les tranches de fruits dans le Römertopf en couches planes et régulières en alternant pommes et poires et en saupoudrant chacune d'elles d'un peu de cassonade. Remplissez ainsi toute la cocotte jusqu'à 2 cm du bord.

… Couvrez en prenant soin de bien caler le couvercle et enfournez le Römertopf pour 2 heures 30 à 3 heures, jusqu'à ce que les fruits soient d'une belle couleur blonde.

… Servez tiède ou froid.





Les plus beaux des mers de Norvège



La Norvège a de tout temps fasciné : sa nature sauvegardée et majestueuse est son premier atout. Mais sa richesse réside surtout dans ses eaux, qui regorgent d'espèces d'une diversité et d'une qualité inégalables.
Si le saumon reste le produit emblématique du pays, connu du monde entier pour sa saveur et ses propriétés nutritives incomparables, c'est en réalité tout un vivier d'espèces encore inconnues qui peuple son exceptionnelle ligne côtière de 58.000 kilomètres.
Parmi ces nouveaux trésors à découvrir : le Crabe Royal, les Crevettes, l'Omble Chevalier Arctique, le Tourteau, le Flétan Blanc, l'Oursin et la Coquille Saint-Jacques de Norvège...
Mais également des morceaux choisis de Saumon et Cabillaud de Norvège, issus de modes de production spécifiques, très haut de gamme, qui arriveront encore à surprendre les amateurs de produits d'exception.
Délicieux, rares et fins, ces produits sont des joyaux reconnus des gourmets Norvégiens, mais gardent encore tout leur mystère pour les gastronomes français.
Aussi, cette année, pour la première fois, le Centre des Produits de la Mer de Norvège dévoile ses plus beaux fleurons et nous fait partager la passion des Norvégiens pour ces savoureux trésors gastronomiques.



Quatre chefs français nous font découvrir ces admirables produits à leur façon :

Andrée Rosier

Avec son restaurant gastronomique et son titre de Meilleur Ouvrier de France (MOF), Andrée Rosier n'a plus besoin de faire ses preuves. A 31 ans seulement, cette jeune basque s'est imposée parmi les plus grands en étant la première femme à rejoindre la grande famille des MOF en 2007, gage d'un grand savoir-faire gastronomique.
Une sincérité distillée dans son restaurant de Biarritz, Les Rosiers, qu'elle a fondée avec son mari quelques mois après son sacre en 2007.
Les Rosiers, 32, avenue Beau Soleil, 64200 Biarritz, Tél : 05 59 23 13 68, HYPERLINK "http://www.restaurant-lesrosiers.fr"www.restaurant-lesrosiers.fr





joyaux issus

Olympe Versini

Première femme a bousculer ce monde d'hommes, encensée par ses pairs et chantée par la critique, Dominique Versini, alias Olympe n'a que 23 ans lorsqu'elle ouvre son premier restaurant rue du Montparnasse à Paris. C'est là qu'elle façonne son identité, compose ses premiers grands plats et se fait une solide réputation. En 1980, au cœur du 15ème, dans son nouveau restaurant, elle découvre la gloire et décroche sa première étoile. Aujourd'hui, à la Casa Olympe, point de faux-semblants et pourtant une gastronomie marquée d'un caractère qu'elle exprime dans ses plats. Le sud et ses parfums ne la laissent pas indifférente, effluves méridionales et saveurs de soleil rendent à Paris en tous temps ses notes chaleureuses. Au gré de ses marchés, au fil des saisons, elle offre une cuisine où le produit est roi, misant sur la fraîcheur et la qualité. Des attributs indispensables qu'elle retrouve dans les produits de la Mer de Norvège et pour lesquels elle avoue son penchant : « j'aime cuisiner ces produits, pour moi, ils sont un gage de réussite à eux seuls ».
Casa Olympe, 48, Rue Saint-Georges, 75009 Paris, Tél : 01 42 85 26 01, HYPERLINK "http://www.casaolympe.com" www.casaolympe. com



Anne-Sophie Pic

Dans la Maison Pic, depuis 120 ans, le talent s'invite à table. A 22 ans, sans aucune formation en cuisine mais aux côtés de son père comme professeur, Anne-Sophie Pic prend goût à l'art culinaire. Elle poursuit désormais la tradition familiale à Valence. Déterminée, grâce à un travail aussi rigoureux qu'inventif et maitrisé, elle décroche en 2007 son troisième macaron Michelin. La même année, elle est désignée « Chef de l'année », une consécration pour celle qui a tout appris sur le terrain. Créative dans ses menus, audacieuse et féminine dans ses émotions qu'elle transpose avec tact et finesse, elle signe et soigne chacune de ses assiettes. Une approche qui ne peut que la rendre particulièrement sensible à l'extraordinaire qualité des Produits de la Mer de Norvège...
*MAISON PIC, Restaurant gastronomique *** et Hôtel **** Luxe , 285, avenue Victor Hugo, 26000 Valence , Tél : 04 75 44 15 32, HYPERLINK "http://www.pic-valence.fr" www.pic-valence.fr*

Flora Mikula

Pour Flora Mikula, l'émotion est la première des saveurs. Après avoir fait ses classes en Avignon auprès de Christian Etienne, avide de voyages et de découvertes, elle quitte la France pour Londres et New York avant de revenir s'établir à Paris comme second auprès d'Alain Passart (L'Arpège).
Douée, inventive, elle ne met pas longtemps à ouvrir son premier restaurant et c'est alors vers ses origines provençales qu'elle décide de se tourner avec « Les Olivades ». Puis, au gré de ses escapades, Flora goûte, respire, retient, imagine, superpose...La cuisine, elle la vit ! Et c'est en 2002, avec l'ouverture de son restaurant « Les Saveurs de Flora », qu'elle décide de partager ses découvertes souvent surprenantes. Rien d'étonnant alors pour cette globe trotteuse d'avoir été séduite par le pays des Fjords qu'elle définit comme « un lieu d'inspiration, où la fraîcheur et la finesse des produits de la mer me séduisent à chaque voyage ». Entre passionnés, le courant passe.
Les Saveurs de Flora, 36, Avenue George V, 75008 Paris, Tél : 01 40 70 10 49, HYPERLINK "http://www.lessaveursdeflora.com"www.lessaveursdeflora.com

La Coquille Saint-Jacques de Norvège (Pecten maximus)



Nichée dans la zone de balancement des marées, à des profondeurs généralement comprises entre 10 et 30 mètres mais pouvant en atteindre plusieurs centaines , la Coquille Saint-Jacques de Norvège est collectée toute l'année par des plongeurs qui les sélectionnent soigneusement à la main.



Surnommée « Joyau de la mer » par les amateurs, cette coquille peut atteindre 17 centimètres de largeur et dévoiler une noix d'un blanc nacré de plus de 50 grammes. Bien que ce soit sa taille peu commune qui impressionne au premier regard, c'est le plus souvent sa saveur à la fois douce, fraîche et délicate qui surprend le plus le consommateur ; la Saint-Jacques de Norvège invite à la redécouverte des véritables saveurs de cette coquille bien-aimée.

En effet, la méthode de récolte très respectueuse des fonds marins et du produit, permet d'obtenir une noix non stressée et parfaitement intacte. En outre, collectées à la main, elles sont dépourvues de sable ou de boue, ce qui évite un lavage trop abondant de la coquille et permet de préserver aux mieux leurs saveurs... Cette pêche artisanale garantit donc une qualité hors normes.

La Coquille Saint-Jacques Royale de Norvège se prête aux recettes les plus simples, comme aux plus inventives. Excellente émincée en carpaccio, savoureuse en marinade, subtilement poêlée ou gratinée dans sa coquille, elle convainc les papilles les plus exigeantes.



La recette de Andrée Rosier

Croustillant de Saint-Jacques au pied de cochon

Crémeux de chou-fleur à la noisette

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 12 belles pièces de Saint Jacques de Norvège (3/personne)
- 250 g de terrine de pied de cochon
- 1 pièce de chou-fleur
- 250 g de lait
- 250 g d'eau
- sel (une pincée)
- 500 g de lait entier
- 200 g d'huile de noisette

SAINT-JACQUES

- Ouvrir les Saint-Jacques, les réserver au froid
- Mixer la terrine de pied de cochon et l'étaler entre deux feuilles de papier
- Détailler à l'emporte pièce des cercles de pied de cochon et les poser sur les Saint-Jacques après les avoir assaisonnés.

CRÉMEUX DE CHOU-FLEUR :

- Cuire le chou-fleur dans une cocotte remplie à moitié d'eau et de lait
- Une fois cuit, l'égoutter puis le mixer avec une noix de beurre et vérifier l'assaisonnement

ÉMULSION A L'HUILE DE NOISETTE :

- Faire infuser l'huile de noisette dans le lait entier en faisant attention de ne pas faire bouillir et assaisonner selon ses goûts
- Ensuite l'émulsionner à l'aide d'un « bain mix »

DRESSAGE :

- Poser au fond d'une assiette creuse : une bonne cuillère de chou-fleur, poser dessus la Saint-Jacques juste poêlée (côté pied de cochon) et ajouter l'émulsion à la noisette autour.

L'Oursin de Norvège
(Strongylocentrotus droebachiensis)



Prospérant au sein de la faune unique des eaux norvégiennes, à environ 40 mètres de profondeur, l'Oursin de Norvège est précieusement récolté à la main par des plongeurs. A l'instar des autres produits haut de gamme des eaux norvégiennes, l'exceptionnelle qualité de son environnement et l'attention toute particulière apportée à sa collecte confèrent au caviar de l'Oursin de Norvège sa valeur incomparable, reconnue et très demandée de par le monde. Au Japon par exemple, l'oursin est dégusté en sushis et est alors appelé "Uni", tandis que ses vertus nutritionnelles lui ont valu une place dans la médecine traditionnelle chinoise sous le nom "Erizo".



Apprécié et recherché des gourmets norvégiens, cet oursin exquis révèle toutes ses saveurs au naturel, mais, cuit à la vapeur dans sa carapace, il acquiert une dimension insoupçonnable. Une excellente façon de développer ses arômes, et de libérer toute la puissance et la richesse gustatives que les eaux norvégiennes lui ont léguées. Sa texture fondante et crémeuse, et ses saveurs mêlant noisette et notes florales en font un produit d'exception dont le prix est équivalent à celui du Caviar Beluga....

Mais l'Oursin de Norvège se distingue aussi par sa réputation des plus... sulfureuses, puisqu'il est supposé être aphrodisiaque ! La croyance du consommateur étant parfois plus forte que les bénéfices réels d'un produit, l'Oursin de Norvège est donc un invité de marque des dîners romantiques à deux...



La recette de Anne-Sophie Pic

Crémeux d'oursin légèrement fumé à la cardamome noire

Mousseux d'oseille acidulée

Ingrédients (pour 4 personnes) :

Les oursins :
- 8 oursins violets de Norvège

L'eau cardamome :
- 1 litre de lait entier
- 20 graines de cardamome noire

L'émulsion oseille (pour 8 pers) :
- 200 g de pulpe de pomme de terre (Agria)
- 300 g de crème
- 200 cl de lait
- 70 g d'oseille blanchie, pressée
- 70 g d'épinards blanchis, pressés
- 50 g d'oseille crue
- 2 blancs d'œufs

La royale d'oursin :
- 340 cl de lait
- 90 g de crème
- 1 œuf
- 1 jaune d'œuf
- 50 cl d'eau d'oursin

Le crumble Wakamé :
- 150 g de farine
- 120 g de beurre pommade
- 60 g de poudre d'amande
- 5 g de poudre à lever
- 60 g de Wakamé réhydraté, haché
- 20 cl d'eau de trempage
- 10 g d'œuf battu
- 15 g de jaune œuf

La finition:
- Poudre de cardamome noire

OURSINS
- Ouvrir les oursins puis récupérer le jus et les langues. Réserver

ROYALE
- Mélanger tous les ingrédients, fouetter
- Mettre un fond d'appareil dans les bols
- Filmer.
- Cuire 14 minutes au four vapeur à 92°C
- Filmer
- Réserver au frais

CRUMBLE
- Mélanger tous les ingrédients au batteur à feuille, excepté les œufs et les jaunes
- Ajouter les œufs et les jaunes
- Mélanger jusqu'à ce que les bords se décollent
- Laisser reposer la pâte 1 heure au frais
- Etaler au laminoir jusqu'à 3
- Détailler. Mettre au congélateur
- Sortir une plaque de crumble sur Silpat
- Préchauffer le four à 180
- Cuire 4 minutes
- Tailler les petits cubes
- Renfourner 7 minutes
- Sortir, laisser refroidir sur la plaque
- Débarrasser et laisser en étuve

LAIT DE CARDAMOME :
- Ouvrir les cosses et laisser infuser toute une matinée au bord du fourneau dans le lait
- Passer au chinois, saler
- Bien faire mousser

EMULSION :
- Cuire les pommes de terre à l'anglaise, passer au moulin à légumes
- Egoutter les épinards et l'oseille.
- Blanchir, presser
- Mixer tous les ingrédients, excepté les blancs d'œufs
- Chinoiser
- Ajouter les blancs d'œufs puis mettre en siphon. Avec 1 ou 2 cartouches si besoin
- Conserver au bain-marie à 50°C

AU MOMENT :
- Mettre les royales au four vapeur 55°C
- Chauffer le lait de cardamome
- Tomber quelques feuilles d'oseille au beurre et saler
- Défilmer les royales, disposer quelques pincées de cardamome concassée, l'oseille tombée, 5 morceaux de crumble, les langues d'oursin
- Terminer avec l'émulsion puis le lait bien mousseux et enfin quelques graines de cardamome concassée

Le Flétan blanc de Norvège
(Hippoglossus hippoglossus)



Le Flétan Blanc de Norvège, ou « Poisson Saint », est un met à forte symbolique. Loin de n'être que l'un des nombreux poissons issus des eaux riches de la Norvège, c'est LE poisson vénéré par tous les pêcheurs et gourmets depuis des milliers d'années. Considéré comme un cadeau des dieux d'après les mythes et légendes norvégiennes, ce poisson serait une incarnation du dieu norrois Balder, bon et doux, qui offrirait ces mêmes qualités à ceux qui dégustent et honorent ce « Poisson Saint »!

Ce poisson plat pourrait presque être comparé à un caméléon des mers, car sa pigmentation change en fonction de l'endroit où il évolue. Il navigue dans des eaux froides et profondes, dans un environnement à l'accès complexe donc naturellement préservé. Les sagas norvégiennes relatent avec émotion à quel point ce poisson était difficile à pêcher par le passé. De très nombreux pêcheurs ont péri en essayant de remonter un gros Flétan Blanc, poisson d'une telle valeur qu'ils étaient prêts à affronter « le défi ultime des pêcheurs » pour en ramener à terre...

Aujourd'hui, la Norvège a trouvé d'excellentes méthodes d'aquaculture pour élever ce poisson, ce qui permet de déguster le « Poisson Saint » lors de toutes les grandes occasions. Selon la tradition ancienne, seul le Flétan Blanc méritait une place sur les tables de Noël, l'un des moments de fête les plus importants pour les Norvégiens.

Appréciée des Norvégiens pour sa texture subtile et sa finesse extrême, sa chair blanche et ferme a séduit les Chefs du monde entier qui peuvent laisser parler toute leur créativité et accommoder ce « Poisson Saint » de mille et une façons.





La recette de Flora Mikula

Flétan confit dans l'huile d'olive

Michouia d'aubergine à l'orientale

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 4 dos de Flétan de Norvège de 180g/pers
- 2 l d'huile d'olive
- 1 bouquet garni
- 2 gousses d'ail émincées

Pour la michouia d'aubergine :
- 2 aubergines
- 1 poivron rouge
- 1 poivron vert
- 1 oignon rouge
- 3 gousses d'ail
- Cumin en poudre
- Piment en poudre
- ½ bouquet de coriandre hachée
- 10 cl d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de pistaches concassées

- Couper les aubergines en deux, les arroser légèrement d'huile d'olive
- Les mettre sur une plaque
- Cuire au four à 180° et pendant 30 minutes pour permettre aux aubergines de se ramollir
- Détacher la chair de la peau à la cuillère puis hacher la chair au couteau
- Arroser les poivrons d'un peu d'huile d'olive, cuire au four pendant 30 minutes à 180° C
- Bien griller, laisser refroidir et enlever la peau et les pépins.
- Les émincer très fin
- Faire revenir dans un peu d'huile d'olive, oignons et ail
- Y ajouter les aubergines et les poivrons
- Laisser compoter à feux doux pendant environs 10 minutes
- Assaisonner avec le cumin, le piment et le sel
- Enfin, en dernier, ajouter la coriandre concassée

POUR CONFIRE LES FLÉTANS :
- Dans un faitout mettre de l'huile d'olive, le bouquet garni ainsi que l'ail émincé
- Monter la température à 70°/80°, pas plus
- Laisser infuser pendant 15 minutes
- Ajouter les flétans qui doivent être immergés dans l'huile.
- Laisser confire les flétans pendant 5 minutes
- Egoutter sur papier absorbant
- Servir sur michouia d'aubergine
- Vous pouvez aussi ajouter quelques pistaches concassées sur le dessus et arroser légèrement d'huile d'olive verte

Le Crabe Royal de Norvège
(Paralitodes camtschaticus)



Le Crabe Royal de Norvège est sans conteste l'une des plus impressionnantes espèces de crustacés. Avec un poids qui peut atteindre 8 kilos, il n'est pas seulement une délicatesse culinaire à la hauteur du homard selon les connaisseurs, mais également un redoutable prédateur qui a une prédilection pour les petits coquillages et dévore tout sur son chemin... Ainsi, dans le nord de la Norvège, l'arrivée du Crabe Royal est-elle à la fois perçue comme une bénédiction mais aussi comme un défi, car il faut préserver un équilibre dans cette pêche, en mesure de garantir à la fois la sauvegarde du crustacé et la survie des autres espèces qui y ont leur biotope.



Pêchés avec parcimonie, les crabes sont manipulés individuellement, et subissent ainsi moins de stress et d'altérations. Ces techniques respectueuses conservent au Crabe Royal de Norvège toutes ses qualités gustatives et visuelles, et en font un met d'exception digne des plus grandes tables. D'autres facteurs très importants permettent également de distinguer le Crabe Royal de Norvège de ceux d'autres provenances ; son taux de chair élevé et la possibilité de se le procurer vivant ou frais/cru. Un atout essentiel pour les Chefs, qui apposent leur « signature culinaire » également dans leur façon de faire cuire les produits. Pourvu d'une chair naturellement douce et subtile, le Crabe Royal de Norvège se prête aussi bien à une cuisson à l'eau qu'au grill, à la vapeur ou encore à la poêle. Sain, raffiné et généreux, il apporte sans conteste une note exquise à vos plats de fêtes.



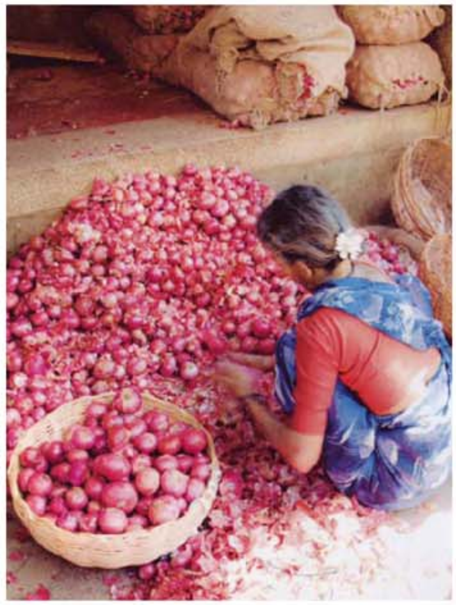
La recette de Olympe Versini

Raviolis au King Crab de Norvège

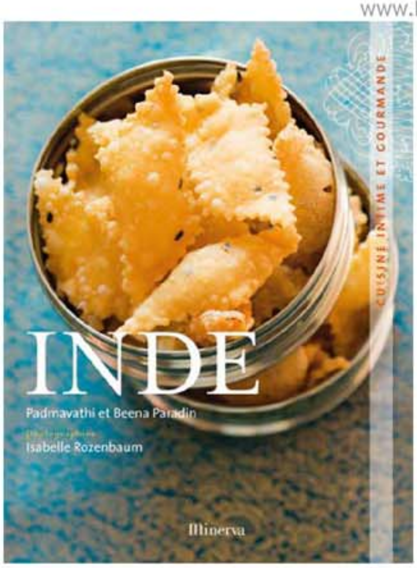
Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 2 paquets de carrés de pâte à raviolis chinois
- 1,5 litre de crème fleurette
- 1 jaune d'œuf
- 4 pattes de King Crab avec un morceau de tête
- Quelques brins de cerfeuil lavés
- Sel fin de mer
- Piment d'Espelette en poudre
- 1 petit morceau de gingembre frais épluché
- Gros sel de mer
- 1 cuillère à soupe de concentré de tomate
- 1 oignon moyen coupé en rondelles
- 2 cl de cognac
- Huile d'arachide
- 1 pinceau
- 1 emporte-pièce de 8 cm de diamètre

- Décortiquez les pattes, réservez sur un linge la chair
- Dans une casserole, versez 4 cuillères d'huile d'arachide, ajoutez l'oignon, le concentré de tomates, sur un feu vif, faire revenir l'ensemble, ajouter les carapaces des pinces, ainsi que le morceau de tête et carapace.
- Hors du feu, à l'aide d'un pilon, écrasez les carapaces
- Remettez la casserole sur le feu ; versez le cognac ; faites flamber ; salez au gros sel ; ajoutez selon votre goût quelques bonnes pincées de piment et toute la crème fleurette ; laissez cuire à feu doux environ 30 à 35 minutes jusqu'à ce que la créme épaississe, et sans craindre qu'elle entre en ébullition
- Une fois la cuisson terminée, retirez du feu et mixez l'ensemble au mixer plongeur
- Passez la sauce au chinois et réservez la sauce
- Dans un petit bol, mélangez le jaune d'œuf avec une cuillère à soupe d'eau
- Faites les raviolis : au centre d'un carré de pâte, mettez un morceau de pince de crabe gros comme une noix, une pincée de sel fin et 1 à 2 feuilles.
- Trempez le pinceau dans le mélange œuf - eau, badigeonnez le tour du ravioli ; recouvrez le carré
- Avec un deuxième carré ; découpez à l'emporte-pièce le ravioli ainsi formé et pressez-le délicatement entre vos paumes de mains pour chasser l'air et le fermer hermétiquement
- Renouvelez l'opération ; réservez-les sur un torchon très légèrement fariné
- Quelques instants avant de passer à table, portez à ébullition une grande casserole d'eau salée
- Pendant ce temps, réchauffez à feu doux la sauce en ajoutant un peu de gingembre râpé
- Plongez les raviolis dans l'eau bouillant 2 minutes
- Égouttez et dressez les raviolis dans des assiettes chaudes et creuses
- Nappez-les avec la sauce onctueuse bien chaude et servez immédiatement



Inde *intime et gourmande*



Inde intime et gourmande
Editions Minerva

En route pour l'Inde mystérieuse et mythique.

A l'occasion d'un de leur séjour dans leur Kerala natal, Beena et Padmavathi ouvrent les portes de leur famille et de leur quotidien sous la forme d'un reportage photos. Au programme : scènes de marché, de pêche et retrouvailles en famille. Elles nous font découvrir des mets doux et raffinés, plats traditionnels indiens comme plats régionaux. Au Kerala, la cuisine est souvent à base de lait de coco et réputée pour sa variété de plats de poisson, de fruits de mer et de légumes...

Beena : la life.

Beena comme sa mère Padmavathi sont nées au Kerala, un petit État sur la côte sud-ouest de l'Inde, encadré par les montagnes et les plages. C'est dans cette nature luxuriante, véritable carrefour des cultures, que Beena a reçu la passion de la cuisine en héritage. Depuis leur arrivée en France en 1974, mère et fille accommodent une cuisine traditionnelle aux produits occidentaux.

Suite à la parution de Mes recettes Indiennes chez Minerva, Beena s'est fait repérer par Cuisine TV et anime désormais sa propre émission sur la chaine : «Ma cuisine indienne»

Pratique
Temps de préparation : 30 minutes
Temps de cuisson : 30 minutes
Difficulté : faible
Approvisionnement : facile

Boules de lait au sirop

Gulab jamun

Pour 4 personnes
1 verre de lait entier en poudre
2 cuillerées à soupe de yaourt nature
1 cuillerée à soupe de farine
½ cuillerée à café de levure chimique
1 verre de sucre semoule
4 gousses de cardamome
6 cuillerées à soupe de ghee (à défaut, de beurre)

1. Dans un saladier, mélangez le lait en poudre avec la farine tamisée, la levure et 1 cuillerée à soupe de ghee. Incorporez peu à peu le yaourt. Formez des petites boules de pâte de la taille d'une cerise.
2. Mettez à chauffer le reste de ghee dans une poêle à feu moyen et faites dorer les boules au fur et à mesure par petites quantités.
3. Décortiquez les gousses de cardamome et écrasez les graines. Dans une casserole, faites fondre le sucre avec 1 verre d'eau. Portez à ébullition et ajoutez la cardamome. Laissez épaissir le sirop, puis incorporez dedans les boules de lait. Arrêtez le feu et laissez refroidir. Servez à température ambiante.

Un dessert classique qui peut être parfumé à l'eau de rose ou à la cardamome. Nous défendons la version à la cardamome !





Naans au fromage

Cheese naan

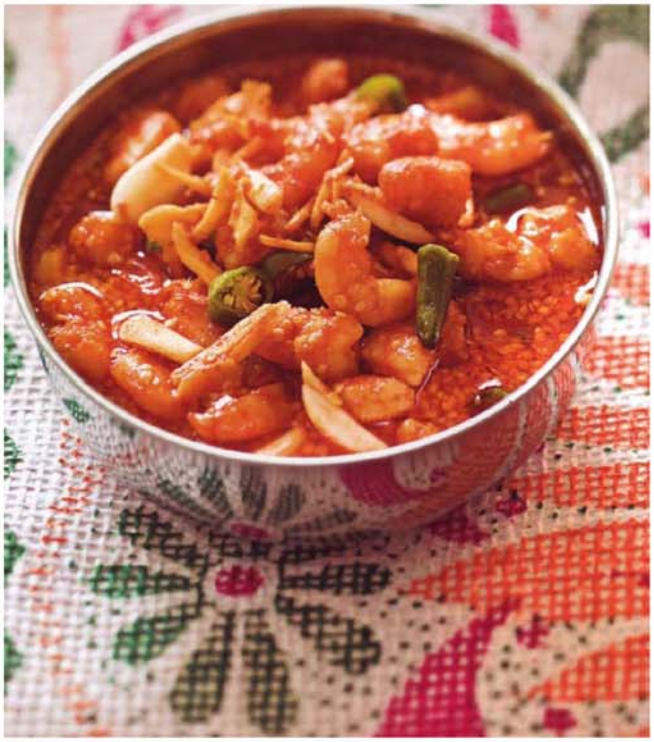
Pratique

Temps de préparation : 30 minutes
Temps de cuisson : 30 minutes
Temps de repos : 1 heure
Difficulté : moyenne
Approvisionnement : facile

Pour 4 grands pains ou 8 petits pains

250 g de farine tamisée
1 pincée de sucre
10 g de levure de boulanger fraîche (à défaut, 1 sachet de levure de boulanger sèche)
¾ de cuillerée à café de levure chimique
2 cuillerées à soupe de yaourt nature
4 portions de fromage type Vache qui rit®
5 cuillerées à soupe de ghee

1. Pour la pâte, procédez comme pour les naans nature.
2. Prenez 1 part de pâte et étalez-la sur une planche farinée en lui donnant une forme de carré. Au centre du carré, disposez le fromage coupé en fines tranches. Ramenez chaque coin au centre, joignez les bords et étalez à nouveau la pâte.
3. Chauffez une poêle à feu vif et enduisez-la très légèrement de ghee. Faites cuire les *naans* 2 minutes de chaque côté.



Pickles de crevettes

Chemmeen achar

Pratique

Temps de préparation : 40 minutes
Temps de cuisson : 10 minutes
Temps de repos : 7 jours
Difficulté : moyenne
Approvisionnement : spécialisé

Pour 1 pot

50 petites crevettes
30 petites gousses d'ail
1 petit piment vert
1 morceau de gingembre de 3 cm
5 cuillerées à café de piment en poudre
1 noisette de pâte de tamarin
1 cuillerée à soupe de graines de moutarde
1 cuillerée à café de graines de cumin
3 cuillerées à café de sucre semoule
20 cl de vinaigre
1 cuillerée à soupe d'huile
2 cuillerées à café de sel

1. Décortiquez les crevettes. Lavez-les, essuyez-les et mettez-les dans un saladier. Mélangez-les avec 1/2 cuillerée à café de piment en poudre et 1/4 de cuillerée à café de sel.
2. Poêlez les crevettes à feu vif dans 1 cuillerée à soupe d'huile pendant 4 à 5 minutes. Réservez-les sur un papier absorbant et laissez refroidir.
3. Déposez le tamarin dans un bol avec 10 centilitres de vinaigre et laissez reposer 10 minutes.
4. Épluchez les gousses d'ail (enlevez le germe si nécessaire) et coupez-les en quatre si elles sont un peu grosses.
5. Pelez le gingembre et coupez-le en fines lamelles. Lavez et essuyez le piment vert ; taillez-le en fines rondelles.
6. Dans une poêle antiadhésive, faites chauffer les graines de cumin 2 à 3 minutes à feu doux puis réduisez-les en poudre. Écrasez aussi les graines de moutarde.
7. Filtrez le vinaigre avec le tamarin dans une mousseline.
8. Dans un saladier, mélangez les crevettes avec tous les ingrédients et le reste de vinaigre. Couvrez avec un linge propre. Laissez mariner ainsi au moins 1 semaine.
9. Mélangez bien la préparation et versez-la dans un bocal hermétique.
10. Le *chemmeen achar* se conserve environ 3 mois à l'abri de la lumière.

Les achards, ou pickles, sont des conserves à la saveur souvent piquante. Il existe des milliers de recettes à travers l'Inde. Cette version à base de crevettes est une déclinaison typique de notre région côtière.

Mère et fille accommodent une cuisine traditionnelle aux produits occidentaux.

Pratique

Temps de préparation : 10 minutes
Temps de cuisson : 35 minutes
Temps de repos : 6 heures
Difficulté : faible
Approvisionnement : facile

Poulet tandoori

Kojhi tandoori

1. Dans un saladier, mélangez le yaourt avec la poudre de tandoori, le jus de citron et 2 cuillerées à soupe d'huile. Ajoutez les morceaux de poulet et mélangez-les bien à la préparation pour qu'ils absorbent un maximum de marinade. Couvrez et laissez reposer au moins 6 heures.

2. Préchauffez le four à 180 °C (thermostat 6).

3. Dans un plat allant au four, versez le reste d'huile. Déposez les morceaux de poulet et la marinade. Enfournez et laissez cuire 35 minutes en retournant le poulet à mi-cuisson.

Pour 4 personnes
1 poulet coupé en morceaux et sans peau
1 yaourt nature
4 cuillerées à café de poudre de tandoori
2 cuillerées à soupe de jus de citron
4 cuillerées à soupe d'huile
Sel



Riz au beurre clarifié *Neyi chore*

Pour 4 personnes
1 verre de riz basmati
2 ½ cuillerées à soupe de ghee
(à défaut, 50 g de beurre)
1 cuillerée à soupe de raisins secs
10 noix de cajou
1 petit oignon
¼ de cuillerée à café de cumin
Sel

1. Dans une casserole, portez à ébullition 2 verres d'eau.
2. Dans une autre casserole, mettez à chauffer 1 1/2 cuillerée à soupe de ghee. Faites revenir le cumin et le riz, et laissez cuire 1 minute en remuant jusqu'à ce que le riz devienne transparent.
3. Versez l'eau bouillante sur le riz et salez. Couvrez et laissez cuire en remuant de temps en temps, jusqu'à évaporation complète de l'eau (20 minutes environ).
4. Dans une poêle, faites revenir l'oignon coupé en fines lamelles dans le restant du ghee. Ajoutez les raisins secs et la noix de cajou. Poursuivez la cuisson jusqu'à ce que les raisins soient gonflés.
5. Disposez le riz sur un plat de service. Parsemez avec le contenu de la poêle et servez aussitôt.

Pratique
Temps de préparation : 10 minutes
Temps de cuisson : 25 minutes
Difficulté : faible
Approvisionnement : facile

Le *neyi chore* – littéralement riz au beurre – constitue une version améliorée du quotidien. Nous l'aimons tellement que nous pouvons nous contenter d'une assiette de ce riz, sans aucun autre accompagnement !



Petits chefs

Dans Une assiette pleine d'astuces,



Jessica Seinfeld partage les solutions qu'elle a mises au point pour que ses enfants mangent équilibré : des recettes alléchantes et faciles à exécuter, que même les plus débordées peuvent réaliser ; des recettes auxquelles on ajoute des légumes indécelables, que l'on réduit en purée de façon à ce que les enfants trop plein d'à priori ne se doutent de rien.

Un manuel de cuisine au packaging ravissant et aux photos alléchantes, plein de combinaisons gagnantes, dont des macaronis au fromage remplis de chou-fleur ou encore des brownies aux épinards. Elle livre également quelques astuces pour préparer des en-cas équilibrés, mais aussi des conseils pour créer un environnement positif à table.

Pour ne plus jamais avoir à dire : « Mange tes légumes ! »



Hamburgers 1

(AU CHOU-FLEUR OU À LA CAROTTE)

Si vous manquez de temps, ne faites pas de purée : contentez-vous de hacher menu le chou-fleur ou les carottes crus dans votre robot.

Préparation : 10 minutes • Temps total : 20 minutes • Pour 4 personnes, 8 petits hamburgers

- **250 g de dinde ou de steak haché maigre**
- **60 g de chapelure**
- **120 ml de purée de chou-fleur ou de carottes**
- **60 ml de lait écrémé**
- **2 cuillerées à soupe de sauce soja à faible teneur en sodium**
- **2 gousses d'ail, hachées**
- **1 pincée de poivre**
- **1 cuillerée à soupe d'huile d'olive**
- **8 petits pains aux céréales complètes ou 8 tranches de pain complet, pour le service**

1 Préchauffez votre four à 200°.

2 Dans un grand saladier, mélangez à l'aide d'une cuillère en bois la viande, la chapelure, la purée de légume, le lait, la sauce soja, l'ail et le poivre. Formez 8 petits steaks et mettez-les sur une feuille de papier cuisson ou de papier d'aluminium.

3 Placez une grande poêle antiadhésive allant au four sur feu moyen à vif. Quand la poêle est chaude, ajoutez l'huile, puis les steaks et faites-les cuire jusqu'à ce qu'ils soient dorés, 4 à 5 minutes. Retournez-les, faites glisser la poêle dans le four et faites cuire 4 à 5 minutes, jusqu'à ce que la viande ne soit plus rose à l'intérieur. Servez chaque steak dans un petit pain coupé en deux, ou entre deux tranches de pain.


www.DayzEbook.com



Ragoût de bœuf

(AUX BROCOLIS)

Avant de servir les enfants, je coupe le bœuf cuit en petits morceaux à l'aide d'une cuillère en bois et je sers le plat accompagné de pâtes ou de riz. Pour les adultes, vous pouvez laisser le bœuf en gros morceaux.



Préparation : 25 minutes • Temps total : 5 heures et demi • Pour 8 à 10 personnes

- **1 oignon de taille moyenne, coupé en quatre**
- **2 carottes de taille moyenne, coupées en gros morceaux**
- **2 pieds de céleri, coupés en gros morceaux**
- **2 gousses d'ail, émincées**
- **1,5 kg de viande de bœuf à ragoût désossée, coupée en dès de 2,5 cm environ**
- **30 g de farine**
- **1 cuillerée à café de sel**
- **1/4 cuillerée à café de poivre**
- **1 cuillerée à soupe d'huile d'olive**
- **700 ml de bouillon de bœuf allégé, faible en sodium**
- **1 boîte (400 g) de tomates concassées fines au jus**
- **1 grosse pomme de terre, épluchée et coupée en dès de 1 cm environ**
- **120 ml de purée de brocolis**



1 Mettez l'oignon, les carottes, le céleri et l'ail dans un robot et mixez jusqu'à ce que le tout soit finement haché ; mettez de côté.

2 Dans un grand saladier, mettez le bœuf avec la farine, le sel et le poivre de façon à recouvrir les morceaux de viande.

3 Placez une grande poêle antiadhésive sur feu moyen à vif. Quand la poêle est chaude, ajoutez l'huile, puis la moitié du bœuf : faites-le dorer sur chaque côté pendant 3 à 4 minutes. Mettez le tout dans un grand faitout. Faites cuire le reste du bœuf de la même manière, puis ajoutez-le dans le faitout.

4 Mettez l'oignon, les carottes, le céleri et l'ail hachés dans la poêle et faites cuire 6 à 7 minutes, sur feu moyen, jusqu'à ce que les légumes commencent à ramollir. Ajoutez-les dans le faitout.

5 Ajoutez le bouillon de bœuf, les tomates et leur jus, ainsi que la purée de brocolis : couvrez et portez à ébullition. Réduisez ensuite le feu et laissez mijoter pendant 4 heures. Ajoutez les pommes de terre et faites cuire jusqu'à ce que la viande soit très tendre et commence à se séparer, 4 heures et demie à 5 heures au total.



Pizzas au pain pita

(AUX ÉPINARDS)

Ce plat ne nécessite que trois minutes de travail et mes enfants adorent avoir leur propre pizza. Si j'ai un reste de sauce bolognaise, je l'utilise à la place de la sauce tomate.

Préparation : 3 minutes • Temps total : 18 minutes • Pour 8 mini-pizzas • Sans viande

- **8 pitas au blé entier (de 10 cm environ)**
- **120 ml de purée d'épinards**
- **1/2 litre de sauce tomate en bouteille**
- **400 g de mozzarella au lait demi-écrémé, coupée en fines tranches**

1 Préchauffez votre four à 200°.

2 Étalez la purée d'épinards sur chaque pita, à 1 cm environ du bord. Étalez la sauce tomate par-dessus, à 0,5 cm du bord environ : elle doit bien recouvrir la purée d'épinards. Recouvrez la sauce de fromage, en prenant soin de cacher tous les endroits où le vert des épinards apparaît.

3 Placez les pizzas sur une plaque de four recouverte de papier d'aluminium et faites-les cuire 5 à 10 minutes, jusqu'à ce que le fromage fonde et commence à roussir. Laissez refroidir les pizzas 5 minutes avant de les servir, de façon à ce que le fromage soit moins chaud et qu'il ne coule pas (pour que les épinards restent bien invisibles).











Salade au poulet

(AU CHOU-FLEUR)

Les enfants aiment les raisins et ce plat constitue donc un super déjeuner pour toute la famille. Pour gagner du temps, utilisez des restes de poulet et servez-vous d'un robot pour hacher le céleri.

Préparation : 20 minutes • Temps total : 45 minutes • Pour 4 personnes

- **2 gros œufs**
- **500 g d'escalopes ou de blancs de poulet désossés, sans peau**
- **1 cuillerée à café de sel**
- **1/4 cuillerée à café de piment rouge moulu, ou à votre convenance**
- **1/4 cuillerée à café de paprika doux**
- **1/4 cuillerée à café d'ail semoule**
- **1 cuillerée à café d'huile d'olive**
- **165 g de mayonnaise allégée**
- **2 pieds de céleri, hachés menu**
- **120 ml de purée de chou-fleur**
- **120 ml de yaourt nature sans matières grasses**
- **75 g de raisins verts, coupés en morceaux**

1 Mettez les œufs dans une petite casserole et ajoutez-y de l'eau froide pour les recouvrir. Couvrez la casserole, mettez-la sur feu vif et portez à ébullition ; puis ôtez-la du feu et laissez refroidir, toujours couvert, pendant exactement 15 minutes. Passez les œufs sous l'eau froide, puis pelez-les. Séparez les blancs des jaunes. Coupez les blancs en morceaux et jetez les jaunes (ou gardez-les au réfrigérateur pour les utiliser plus tard).

2 Saupoudrez le poulet de sel, de piment rouge, de paprika et d'ail semoule. Placez une grande poêle antiadhésive sur feu moyen à vif. Quand la poêle est chaude, ajoutez l'huile, puis le poulet. Pour les escalopes, faites cuire 4 à 5 minutes par face, jusqu'à ce qu'elles soient légèrement dorées et qu'elles ne soient plus roses à l'intérieur. Pour les blancs de poulet, faites cuire 5 minutes par face, baissez le feu, couvrez et faites cuire 9 à 10 minutes de plus. Laissez refroidir le poulet quelque temps avant de le couper en petits morceaux.

3 Dans un grand saladier, mélangez le poulet, la mayonnaise, le céleri, la purée de chou-fleur, le yaourt, les raisins et le blanc d'œuf. Servez chaud ou froid.

1 - L'argent, toujours l'argentique Retour aux fondamentaux pour les amoureux de l'argentique : Leica Camera et Hermès s'associent pour réaliser une édition très exclusive du boîtier Leica M7. Habillé d'un cuir Veau Swift Etoupe ou Orange, chaque coloris est limité à 100 pièces numérotées avec objectif Summilux M1,4/35 mm ASPH anodisé argent avec parasoleil en métal classique, courroie assortie au cuir du boîtier, levier d'armement rapide chromé argent, livré dans coffret doublé de soie. 9 500 Euros.

2 - Bagage photo d'exception Les sacs en cuir Herringbone transportent nos précieux équipements photographiques avec élégance et discrétion. Remarquables finitions, intérieurs doublés avec compartiments modulaires matelassés permettant de loger un appareil reflex, quelques accessoires et un ou plusieurs objectifs selon le modèle. Enfin le bagage photo de luxe à prix serré ! 2 versions, 3 tailles et divers coloris. De 180 à 299 Euros. Exclusivement chez Reidl Imaging. Tél : 04.66.03.01.74 et www.reidlimaging.com

3 - La vie en 2,5 pouces Beau et discret le disque dur 2.5 pouces StoreJet 25F Transcend est tout petit malgré une grande capacité de 500GB. Pour utilisateurs nomades attentifs au design : couleur noire, finition métallique lustrée. Taux de transfert de données 480Mb/seconde, utilisation plug and play, programme de gestion de données StoreJet elite permettant un accès automatique aux sites Internet une liste de vos accès mobiles favoris sans trace de votre passage sur un ordinateur, un cryptage compressé des dossiers, une mise à jour en ligne et l'accès aux mails. Que demander de plus, comme dirait Mr Jojo ?

4 - Ski le plus cher (et le plus techno) du monde Le luxe technologique à l'état pur. Ultime Black concentre tout le savoir-faire technique et esthétique de Lacroix : partie supérieure usinée dans un alliage de titane et d'aluminium pour bénéficier de qualités dynamiques accrues et d'une meilleure résistance aux chocs ou rayures. Pour skieurs sportifs et amateurs d'objets rares. 8000 Euros (la paire fixations LX Smartrack comprises) www.lacroix-skis.com

5 - Y'a une application pour ça ! Un design de caractère aux lignes épurées : les machines Xelsis de Saeco produisent un véritable café italien de façon simple et intuitive, comme sur iPhone. Il suffit d'appuyer sur un bouton de l'écran graphique TFT pour sélectionner le type de café désiré. 6 boissons peuvent ainsi être programmées pour 6 profils d'utilisateur. Utilise du café en grain, diffuseur téléscopique ajustable en hauteur, café moulu, 3 longueurs de cafés programmables, 5 niveaux de mouture ajustables, double chaudière Inox vapeur et eau chaude (ex: Thé), full métal Inox : 1699 Euros. What else ?

6 - Malle de l'ère numérique Boombox chic et punchy pour donner vie à vos iPod, iPhone et MP3. Pluggez et profitez. Structure en bois gainée pour un bel objet fait main à l'atelier parisien. Habillage extérieur et intérieur : galuchat et agneau velours. 6 000 euros. Tél : 01 45 23 11 14. Pinel & Pinel Show-room 5, rue Cyrano de Bergerac – 75018 Paris

7 - Le plus beau des bateaux Wauquiez redéploie sa gamme et redevient un chantier artisanal. Solidité, confort, performance et aspect marin : le nouveau Pilot Saloon 65 est un bateau à vivre qui bénéficie de la technologie des bateaux de course. Il est donc conçu pour aller vite avec une grande facilité de manœuvre et devient un hôtel de luxe à l'arrêt. Le pont arrière est réservé à la cabine propriétaire, véritable havre de paix avec baie vitrée, vue imprenable sur la mer et raffinement ultime, la plage privative. On lève l'ancre ?


1


2



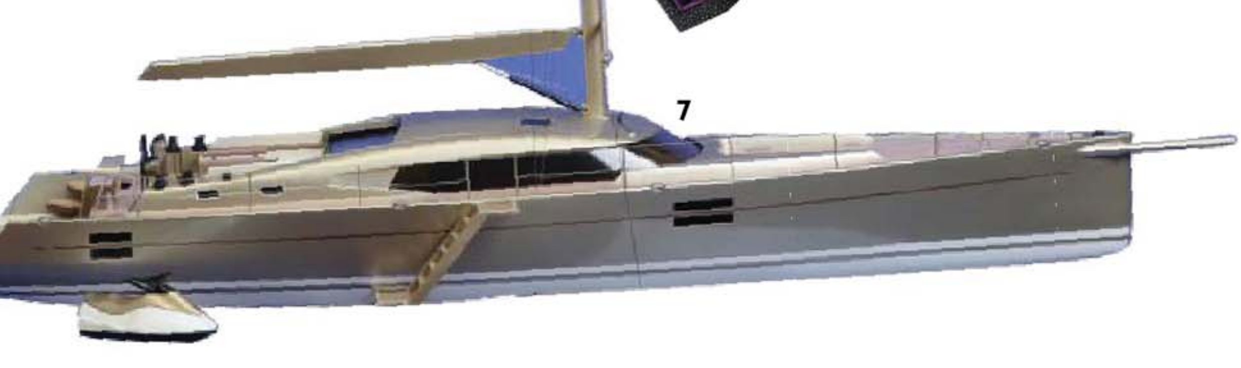
3



4


5


6


7

Par Jean-Christophe Florentin





1 - Pour Polytechniciens La veste neige Burton Snowboards est ultrabelle, ultratechnique (Matière Durashell™ 2-couches façonnée en relief enduite, garniture Thermacore™ [100G torse / 60G manches], doublure Wrapture en satin, aérations Pit Zip™ sous les bras doublées en filet, capuche Contour™ intégrée, coutures collées partout). Bref, elle est ultraconfortable et très chaude. 240 Euros.

2 - Griffe ovale Revendiquez vos préférences ! Ruckfield, la griffe de Sébastien Chabal conçue pour les fan de ballon ovale (et leurs amis) présente une nouvelle collection complète, joyeuse, décontractée, solide, chic et confortable à porter avec ou sans barbe en toutes occasions. Pour d'inoubliables troisièmes mi-temps !

3 - Lunettes masque Lunettes masque Escada, éditées en 999 exemplaires, épousent parfaitement la forme du visage avec liseré en métal. Branches habillées de cristaux pour souligner le logo, en écrin spécial, disponible en palladium, or pâle et or rosé. 350 Euros.

4 - Colorée et sensuelle Nouvelle collection Chacok sur les traces de la femme aux semelles de vents qui emprunte les itinéraires littéraires & spirituels d'Alexandra David-Néel, partie de Chine dans les années 20 pour rejoindre Lhassa dans un Tibet troublant. Une invitation joyeuse et romantique au voyage que nous saluons, faite de pistes poussiéreuses qui déclinent leurs couleurs minérales, de solitude des hauts plateaux, d'immensité turquoise des grands lacs où seuls les nuages se prosternent. Photo : Cardigan Amarylis noir 312 Euros, Mitaines Mentha rose indien : 117 Euros.
Bottes Ignacia Noires 484 Euros.
Tél points de ventes : 04 93 65 60 60 et www.chacok.fr

5 - Chic vintage Inspirée par les looks des skieurs d'antan, la ligne Aigle Rétro Snow rappelle l'élégance des vacanciers qui entraînaient le chic jusqu'aux plus hauts sommets. Un esprit vintage revendiqué teinté d'air du temps et des sommets pour une allure résolument contemporaine. Les vestes utilisent des mélanges de cotons sans compromettre leur technicité. Les duvets sont ultra souples avec des doublures fonctionnelles particulièrement élaborées. Bref, du bonheur sous toutes latitudes.

6 - Mise à (joli) sac Hymne à la passion de la découverte et à l'escapade, la Maison Lancel ose une collection adaptée à un style de vie actif, chic et plutôt urbain ! Histoires revisitées pour les icônes intemporelles de la griffe : nouvelles lignes, couleurs et volumes. Une collection dédiée à celles (et ceux, ne soyons pas sectaires) à qui rien ne résiste et qui savent emporter dans leur sac le chic le plus absolu. Photo : gamme Premier Flirt. Sac besace, cuir lisse brillant, coloris noir rehaussé de couleurs. 790 Euros.

7 - Le bon vicomte fait les bons amis Vicomte Arthur est la jeune griffe aristocratique et chic qui fait un malheur, à l'image de ses animateurs. Une ligne aux 4 quartiers de noblesse tirant son inspiration de la scolarité du vicomte. Après la France et l'Espagne, c'est en Angleterre que le jeune homme termina ses années collège. Fasciné par les différentes tenues des établissements voisins lors de compétitions, Vicomte A. livre avec cette collection un panaché de styles et de couleurs franches et contrastées, polos en jersey, pulls en grosses mailles, chemise tartan, un style unique et décalé, même pour le Tiers Etat. Polo rayé: 79 Euros.

8 - Belles bases Pourquoi marcher triste ? Le soulier Arca orange de la collection Électrochoc de Pierre Corthay ose la couleur : deux œillets en veau vernis orange, semelle cuir avec lisse ronde interne. Flash mais class. 850 Euros.
Tél points de ventes : 01 42 61 08 89 ou www.corthay.fr

1 - Scorpion au poignet Le constructeur de voitures de sport Abarth s'associe à l'horloger français BRM pour réaliser ce chronographe automatique d'un diamètre de 44 mm, équipé d'un boîtier en titane noir et d'une couronne noire gravée du Scorpion Abarth. Les poussoirs noirs portent l'inscription « start&stop » et « back to zero ». Mouvement automatique Suisse ETA Valjoux 7753. Une montre construite à seulement 49 exemplaires et uniquement disponible sur le site www.brm-manufacture.com. 4 900 Euros.

2 - Squelette magnifié Vive la transparence ! Suite au succès remporté par l'édition limitée du Chronographe à Rattrapante, la manufacture Perrelet innove avec trois nouvelles déclinaisons de cette complication. Outre le remarquable travail de découpe et de décoration du mouvement apparent, les amateurs d'horlogerie sauront apprécier l'élégance de finition et l'originalité des disques en verre minéral. 9600 Euros.

3 - Icône mécanique Aussi époustouflante que révolutionnaire, la montre Bugatti 370 by Parmigiani Fleurier est la première à disposer son mouvement de manière transversale pour suivre jusqu'au cœur du moteur le concept automobile dont elle s'inspire. La pureté de son galbe ne tolérant aucune couronne extérieure, un ingénieux système de remontage du mouvement a dû être spécialement conçu. Autonomie exceptionnelle de 10 jours. Une prouesse mécanique chic, précise et signe extérieur de bon goût (et de richesse).

4 - Très belles, très compliquées Nouvelle ligne Master Grande Tradition Jaeger-LeCoultre, deux gardes-temps à deux complications pour la Grande Maison. Au programme : un premier tourbillon associé à un quantième perpétuel et, d'autre part, une première répétition minutes avec 2 semaines de réserve de marche alliée à un affichage régulateur. Et pour ne rien rater du spectacle, ces merveilles sont dotées de fonds saphir intégrant une loupe pour une vision grossie de l'échappement en silicium et bracelet cuir alligator avec boucle déployante. Un pur bonheur !

5 -Italienne jusqu'au bout du poignet Simplicité, précision, robustesse, technologie, innovation, élégance, mais aussi style, tradition et sport, telles sont les valeurs qui unissent Officine Panerai et Ferrari pour cette prodigieuse. L' horloger officiel de la Scuderia ne pouvait manquer de célébrer la California, dernière sensation du Cheval cabré, avec ce chronographe flyback à deux compteurs, en édition limitée de 400 exemplaires. 11 000 Euros. Tél points de vente : 01 58 18 14 51

6 - Signe extérieur de dandysme 1755 : Vacheron Constantin conçoit la montre de poche pour faciliter la vie des citoyens. Symbole de prestige mais aussi de liberté, une montre suivait partout son propriétaire. La manufacture revisite son passé en présentant une pièce au design pur, classique, estampillée Collection Excellence Platine donc nécessairement rare et en édition très limitée à 50 pièces. Calibre 4400, mécanique à remontage manuel, épaisseur du mouvement :2.8 mm, réserve de marche de plus de 60 heures. Boîtier : 43 mm de diamètre avec une lanière en cuir d'alligator bleu foncé de 30 cm. L'élégance du XXIème siècle n'est plus exclusivement à la force du poignet.







1 - **Plumes de zoizeaux** Pour ses 120 ans, le Moulin Rouge lance sa première collection placée sous le signe du glamour. Parfums, escarpins, joaillerie et luminaires. Ainsi les lampes en plume d'Hervé Matejewski réalisées en... plumes d'oiseau provenant de la maison Février. Une douce et audacieuse manière de prolonger l'instant French Cancan en son intérieur. Lampes montées sur aluminium brossé et disponibles en plusieurs tailles. Photo : grande lampe 30 x 80 cm. 638 Euros. Mat&jewski, 83, avenue Daumesnil 75012 Paris Tél : 01 42 00 37 65 www.matejewski.com

2 - **A placer au pied du sapin** 6 fois plus de cadeaux, 6 fois moins de place et 6 fois plus joli : le rack à chaussure horizontal 6 paires, designé par Frédéric Périgot en métal époxy s'affiche fièrement. Un vrai design fonctionnel à saluer. Taille : 84 X 22 X 36 cm. 170 Euros. www.perigot.fr

3 - **Siège du pouvoir !** La rencontre de Pierre Paulin et Michel Roset en 2007 a abouti en 2008 au lancement réussi de Pumpkin, première re-édition des sièges dessinés en 1971 pour le salon de réception des appartements privés de Claude et Georges Pompidou au Palais de l'Elysée. Rondeurs organiques et ergonomie délicieusement vintage à transporter chez soi dans une très large gamme de coloris.

4 - **Pour globe-trotteuses fashion** Lolita Lempicka et Delsey s'unissent pour une ligne de bagages alliant haut de gamme et créativité. Cuirs pleine fleur italiens, doublures effet « peau de pêche », détails et finitions dignes des plus grands noms du luxe à la française : cadenas gravés, zips élégants... Photo : Sac de voyage Trolley - L 57,5 x H 32 x P 31 cm 430 Euros.

5 - **Billard chic Bill** du fabricant Reflex est une table de billard au plateau en verre et structure en bois laqué au périmètre entouré de leds. Pieds en verre de Murano. 165 x 295 x 82h cm. Prix pour avoir l'univers de Las Vegas à domicile : à partir de 47 760 Euros. Tél: 06 07 69 73 24

6 - **Adresse chic et discrète** Novaluce s'ennoblit au Palais Royal. Un grand écrin pour de non moins précieuses collections de luminaires, de meubles et d'accessoires de déco. Un magnifique showroom situé au cœur de Paris, à deux pas du Ministère de la Culture et des galeries du Palais Royal. Pour découvrir une sélection d'éditeurs rares et prestigieux, mais aussi de jeunes marques émergentes, comme un livre ouvert sur l'univers du design contemporain. Incontournable ! Novaluce Palais Royal,
1 Place de Valois 75001 Paris.
Tél : 01 42 60 33 00 et www.novaluce.fr

6

